



# TENUTA BARON

VITICOLTURA SOSTENIBILE | ASOLO

## ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT | MILLESIMATO 2023

Formati disponibili	0,75 Lt
Confezione	6 bottiglie
Pallet EUR-EPAL	576 bottiglie   96 cartoni   6 strati
Bottiglie prodotte	Bott. 4.000
Annata	Vendemmia 2023
Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Tipologia	Spumante Metodo Charmat
Varietà uve	Glera 100% - Raccolta a mano
Zona di produzione	Fonte (TV)- Vigneto Rose Rosa
Età vigneti	10 anni
Vinificazione	A temperatura controllata
Affinamento	Acciaio
Acidità totale	5,4 gr/lit
Residuo Zuccherino	1,0 gr/lit
Alcool complessivo	11,9 % Vol
Solforosa totale	87 mg/lit



### DESCRIZIONE

Il nostro Asolo Prosecco Extra Brut nasce da un vigneto sperimentale piantato nel 2014 detto "Rose Rosa" dove abbiamo utilizzato 3 diversi cloni di Glera su circa 0,8 ha di vigna esposta ad Est all'interno della Tenuta. Questo "assemblaggio" dona al vino grande complessità e piacevolezza anche se rimane solo 1 gr/lit di zucchero al suo interno

### DEGUSTAZIONE

Al calice il colore è tendente al verde, di grande brillantezza. Quando lo si porta al naso c'è un'esplosione di pesca, pera, albicocca e mela. Veramente complesso. In bocca tutta questa frutta rimane e si integra perfettamente con la grande acidità, ben smussata dalle note fruttate. La bolla cremosa chiude in bellezza un ottimo Asolo Prosecco.

*AIS Italia*



TENUTA BARON DI BARON DOMENICO  
VIA SAN PIO X | 17 - 31010 - FONTE - TV - ITALY  
PIVA 00243730264 | C.F. BRNDNC39P21D157E | SDI 3ZJY534  
Tel.+39 0423 949056 | info@tenutabaron.it | www.tenutabaron.it