



Mille 62

Asolo Prosecco
Superiore DOCG Brut

Vini Bianchi

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate e pressate sofficemente per estrarne il mosto fiore. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio con l'utilizzo di lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti a temperatura controllata.

PROFILO ORGANOLETTICO:

Si presenta di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi, perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono fiori bianchi e frutta, in particolare mela, pera e pesca. La buona acidità ne garantisce la freschezza al palato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ottimo per accompagnare occasioni importanti, come aperitivo ma anche a tutto pasto grazie al basso residuo zuccherino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6 – 8 °C

Disponibile anche in formato magnum.

CARATTERISTICHE

11,5% vol. 100% GLERA 135 q/ha 5 bar

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

PRESSIONE

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA
FORST	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI
FE 40	GABBIA ACCIAIO	RACCOLTA ACCIAIO E METALLI
CAU 90	CAPSULA ACCIAIO	

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



Il Rocco

PROSECCO E VINI DEL MONTELO

Azienda Agricola Il Rocco | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)
349 838 5996 | 340 051 8761 - info@ilroccolo.eu - www.ilroccolo.eu