

# FLORIMONTE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



## ORIGINE UVE

antichi vigneti di famiglia

## UVE

100% Glera di vecchie viti

## VENDEMMIA

manuale con selezione dei grappoli, ultima decade di Settembre

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inossidabile.

## PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni

## AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia.

## ALCOOL

11,50 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

3 g/l

## PERLAGE

a grana fina e persistente

## VISTA

giallo paglierino tenue con sottili riflessi verdognoli

## NASO

note di mela, fiori d'acacia e frutta tropicale accompagnate da sentori erbacei

## PALATO

l'ottima freschezza e la bilanciata sapidità si uniscono ad una particolare persistenza

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.

# 93

Points

1 MIGLIORI VINI ITALIANI  
Luca Maroni

