

FLORIMONTE MAGNUM

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/lt

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

