

AKELUM

ASOLO

Prosecco Superiore DOCG - Brut

Dall'origine latina del nome Asolo, che per i Romani fu *Acelum*, e dalla radice indoeuropea *ak, "luogo aguzzo", ad indicare la natura collinare del territorio e in particolare il colle su cui sorge la Rocca d'Asolo, nasce AKELUM Asolo, il Prosecco Superiore Docg di Andreola.

Uno spumante dalle note eleganti e i profumi delicati, caratterizzato da fruttata e floreale gradevolezza, dal retrogusto asciutto, con perlage fine e persistente. Ideale calice da aperitivo, ottimo con gli antipasti, accompagna egregiamente ogni piatto, anche a base di pesce. Si consiglia di servire a 6-8° C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Asolo
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	250 m.s.l.m
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	12 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	—	Elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremona
PROFUMO	—	Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	—	Asciutto ma allo stesso tempo rotondo e vellutato
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Akelum
Asolo Prosecco Superiore Docg - Brut

