



CÀ MORLIN

Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Dry

.....

Denominazione

Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra-Dry Spumante

Vitigno

100% Glera

Zona di produzione

Montello e Colli Asolani (Treviso, Veneto)

Forma di allevamento

Doppio capovolto

Periodo di vendemmia

Seconda/terza decade di settembre

Vinificazione

Raccolta dell'uva a mano, diraspatura, raffreddamento, pressatura soffice, fermentazione e conservazione in acciaio, presa di spuma in autoclave con metodo Charmat, sosta sulle fecce di fermentazione per minimo 1 mese, imbottigliamento sterile per microfiltrazione.

Servizio e abbinamenti

Servire alla temperatura di 11-12°C, ideale come aperitivo abbinato ad esempio con antipasti di crostacei e molluschi o con primi piatti a base di frutti di mare, perfetto con minestre di legumi e pesce, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.



Azienda Agricola Ca' Morlin di Antoniazzi Marika

Via Don Paolo Meneghello, 31020, San Fior, Treviso | info@vinicamorlin.it | www.vinicamorlin.it