

AKELUM

ASOLO

Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry

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 | — | 15 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 - Extra Dry

