



## ASOLO D.O.C.G.

**EDIZIONE LIMITATA**

EXTRA DRY (VERDE, GREEN)

**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

PROSECCO SUPERIORE

**Vitigno:** 100% Glera (Prosecco)

**Altimetia:** 200 metri s.l.m.

**Tipologia di terreno:** argilloso con sottosuolo di arenaria

**Sistemadi allevamento:** cappuccina modificato

**Densità di impianto:** 3.500 ceppi per ettaro

**Produzione per ettaro:** 135 q/ha

**Residuo zuccherino:** 15 g/l

**Formati disponibili:** 0,75 l

**Alcol:** 11% vol.

Produzione annua: 1700 bottiglie

Bottiglie numerate

Le uve provengono da un piccolo vigneto a coltivazione biologica di circa ½ ettaro. L'uva raccolta è inferiore del 20% rispetto ad un vigneto a coltivazione convenzionale.

Vino spumante che si presenta di un bel giallo paglierino ed un perlage brioso e molto fine.

Al naso è fragrante e fruttato, con fresche note di mela golden e pesca bianca, delicatamente floreale.

In bocca entra amabile ma non troppo, perfettamente asciutto offrendo buona struttura. L'equilibrio tra acidità e tenore zuccherino conferisce al vino una perfetta armonia e profondità che esalta la complessità aromatica.

Ottimo come aperitivo, bevuto sia da solo che in accompagnamento ad antipasti è ideale con piatti a base di pesce, insalate miste.

**CasaDaisy**



VENTI3 PIAZZA MARCONI  
PIAZZA MARCONI, 23 – 31049 VALDOBBIADENE – TV –  
ITALIA – TEL. 0423972242

E-MAIL [caprettamassimo@libero.it](mailto:caprettamassimo@libero.it)

E-MAIL [info@labottegadelprosecco.it](mailto:info@labottegadelprosecco.it)

[www.casadaisy.it](http://www.casadaisy.it)

[scrivi@casadaisy.it](mailto:scrivi@casadaisy.it)