

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

ASOLO
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
EXTRA DRY

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. ASOLO D.O.C.G.

Ha colore giallo paglierino luminoso, con brillanti riflessi verdolini; il perlage è minuto e sottile, gioioso, persistente.

Al primo olfatto è subito schietto, di gradevole intensità, su toni fruttati e floreali. Dapprima una netta percezione di polpa di mela golden e buccia di mela verde; poi l'apertura verso fresche note di pera abate e pesca croccante, fiori d'acacia in piena apertura primaverile; infine una composta ed elegante mineralità di ciottoli bagnati.

L'attacco in bocca è spontaneamente fresco, sapido e fruttato; di grande franchezza. Poi il vino si apre ad una equilibrata complessità di gradevoli percezioni gusto-olfattive che proseguono con una carezzevole morbidezza; il finale è succulento e persistentemente fruttato: di grande e piacevolissima "beva".

È certamente aperitivo di eccellenza, specie se accompagnato da crudité di scampi e/o gamberi; ottimo su tartare di salmone selvaggio con zeste d'arancio, carpaccio di spigola di mare; ricottina di capra con purea di mele, ma ottimo spumante per accompagnare ogni momento quotidiano di relax o di piacevoli relazioni.

Zona e comuni di produzione: Aziendale - Nervesa della Battaglia (TV)

Uve: Prosecco 100%

Tipologia del terreno: medio impasto Ferretto

Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità dell'impianto: da 4.2000 a 6.300 v/ha

Epoca della vendemmia: fine settembre

Durata dell'affinamento in bottiglia: non meno di 3 mesi

Grado alcolico: 12,00% vol

This Prosecco is of luminous straw-colored yellow with brilliant soft-green reflections; the perlage is fine and delicate, bubbly and persistent. The first impression in the nose is prompt and of pleasant intensity that is based on fruity and flowery notes. Right at the beginning one can notice the pulp of Golden Delicious and green apple; the second impression opens up to the fresh scent of Abate-pears and firm peaches as well as acacia blossoms in full bloom of spring; at the end it reveals an elegant mix of minerals that reminds of humid stone.

The first entry in the mouth proves prompt freshness, pleasant, fruity and great straightforwardness. After that the wine gives space to a well-balanced complexity of pleasant sensations in mouth and nose which continue in enjoyable softness. The finish is palatable and persistently fruity – altogether this is a Prosecco that is very nice to drink due to its pleasant features.

For sure it is an excellent appetizer that goes very well with shellfish and sea food as for example Scampi and Gambas. Superb also in combination with tartar made of fresh salmon with orange zests or Carpaccio of sea-bass, Goatmilk-Ricotta with apple-sauce – however, it is convenient at every moment of the day if you want to relax and/or in nice company.

Production area: Winery soil – Nervesa della Battaglia (TV)

Grape varieties: Prosecco 100%

Soil: Ferretto soil (reddish brown clayey soil)

Training System: Guyot and Sylvoz

Density: 4,200/6,300 vines per ha

Harvest: end of September

Bottle ageing: not less than 3 months

Alcoholic Content: 12.00%

