



# S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



## ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

### LINEA EDIZIONE

**Vitigni:** Glera

**Indicazione:** Brut

**Provenienza:** Colli Asolani

**La vinificazione:** L'uva Glera delle colline di Asolo matura verso fine settembre. Dopo la prima fermentazione viene avviata la presa di spuma ad una temperatura di 16 °C e il vino viene lasciato a contatto con i lieviti per estrarne al massimo i profumi.

**Il vino:** si presenta con un bel giallo paglierino scarico, in evidenza la gioiosità della spuma, fine e persistente. I profumi variano da note tipicamente floreali, sino a sentori di mela golden e pera. Al gusto è vellutato, equilibrato e piacevolmente armonico.

**Consigli:** Servire a 6-8 °C. La sorprendente freschezza, che ravviva continuamente il palato, rende questo vino adatto e gradito a tutte le occasioni.

**Contenuto bottiglia:** 0,75l

**Alcool % vol:** 11,50

**Contenuto zuccheri:** 10,00gr/l

Contenitore	Altezza mm.	Larghezza mm.	Profondità mm.	Peso kg.	Contenuto lt.	Codice EAN	Conf strato Nr.	Strati Nr.	Confezioni Nr.	Pezzi Nr.
Bottiglia	310	90	90	1,5	0,75	8005595004077	/	/	/	/
Imballo (CT.)	335	267	182	9,3	4,5	8005595004220	/	/	/	6
Pallet	1820	1200	800	780	360	/	16	6	80	480