

# BELE CASEL

## PROSECCO EXTRA BRUT

Vénétie , Italie



**Disponibilité** Importation privée

**Millésime** N.M.

**Appellation** Asolo Prosecco Superiore DOCG

**Lieu, Lieux-Dits** Cornuda

**Sols** Argile marneuse de couleur rouge

**Altitude Des Vignes** 150 à 200 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Cépages** 100 % Glera

**Viticulture** Agriculture biologique certifiée

**Palissage** Double guyot

**Pi/Hect** 3 000 pi/ha

**HI/Hect** 90 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Léger pressurage pneumatique, décantation statique du moût sans utilisation de produit œnologique, fermentation d'une durée de 50 à 70 jours, la prise de mousse est faite en cuve close selon la méthode Martinotti

**Levures** Indigènes, inoculation avec des pieds de cuves de Bianchetta, Rabbiosa, Boschera, Perera, Marzemina Bianca

**Élevage** En cuves d'acier pendant quatre mois

**Alcool** 11% alc./vol.

**Sulfites** 80 mg/l

**Sucre** 7 g/l

**Acidité** 6.3 g/l

**Couleur** Jaune paille, bulles fines et persistantes

**Dégustation** Complètement sec, marqué par la minéralité et les amers soyeux; les fleurs blanches et les notes herbacées complètent le vin.

**Température De** 6-8°C

**Service**

**Humain** Luca Ferraro