AGER PATRIS

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA BRUT

VINO BIOLOGICO

Vendemmierò i miei giorni dalla vigna di mio padre.
A lui dedicherò il vino ed il suo allegro canto.

I will harvest my days from my father's vines.
To him I dedicate this wine with its joyous song.

SCHEDA TECNICA / data sheet

Zona di origine / *Production zone*	Colli asolani
Vitigno / *Variety*	Glera
Forma di allevamento *Training system*	Capuccina modificata *Modified Capuccina*
Epoca di vendemmia *Harvest period*	Seconda quindicina di settembre *From mid September*
Vinificazione *Vinification*	In bianco con soffice pressatura *Off the skins with soft pressing*
Presa di spuma *Second fermentation*	Con lieviti indigeni selezionati *Using select locally sourced yeasts*
Metodo / *Method*	Charmat - Martinotti
Perlage	Fine e persistente *Fine and persistent*
Colore / *Colour*	Giallo paglierino scarico *Pale straw yellow*
Sensazioni olfattive aroma / *Olfactory sensations aroma*	Fresco, aromatico, armonico *Fresh, aromatic, harmonious*
Temperatura di servizio / *Serving temperature*	6 - 8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE / sensorial characteristics

Alcohol	11% vol
Residuo zuccherino / *Sugar residue*	2 g/l
Acidità totale / *Total acidity*	6,0 g/l
Estratto secco / *Dry extract*	>16 g/l
Pressione / *Pressure*	20°C / 5 bar

ABBINAMENTI / food pairings

Aperitivo ideale, accompagna mirabilmente antipasti di mare e la pasticceria secca.

Ideal as an aperitif, this wine is an excellent companion to seafood hors d'oeuvres and dry cakes.