



# AGER PATRIS

## ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SUI LIEVITI

### VINO BIOLOGICO

È il metodo antico e naturale dell'affinamento sui lieviti a dare a questo spumante velato aromi profondi e fragranti sensazioni.

*It is the ancient and natural method of aging on the lees that gives this veiled sparkling wine deep aromas and fragrant sensations.*

#### SCHEDA TECNICA / DATA SHEET

ZONA DI ORIGINE PRODUCTION ZONE	Colli asolani
VITIGNO / VARIETY	Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Capuccina modificata <i>Modified Capuccina</i>
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Seconda quindicina di Settembre <i>From mid September</i>
VINIFICAZIONE VINIFICATION	In bianco con soffice pressatura <i>Off the skins with soft pressing</i>
PRESA DI SPUMA	Con lieviti indigeni selezionati <i>Using select locally sourced yeasts</i>
METODO / METHOD	Charmat - Martinotti
PERLAGE	Leggero perlage fine e persistente <i>Light and persistent perlage</i>
COLORE / COLOUR	Giallo paglierino intenso, velato <i>Deep straw yellow, hazy</i>
SENSAZIONI OLFATTIVE AROMA	Fragrante con note fruttate e delicati sentori di lievito <i>Fragrant with fruity notes and a delicate yeastiness</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	8 - 9 °C

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

##### SENSORIAL CHARACTERISTICS

ALCOHOL	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	0 g/l
ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY	4,5 g/l - pH 3.20
ESTRATTO SECCO DRY EXTRACT	16 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	20°C / 5 atm

#### ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS

Intrigante e fresco aperitivo. Perfetto con la soppresa tradizionale veneta e la frittura di pesce.

*Intriguing and fresh aperitif. Perfect with traditional Venetian soppresa and fried fish.*

