

La Tordera

PROSECCO ASOLO A3



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	VENETO
GRADI ALCOLICI:	11,5 %
UVAGGIO:	Glera
TIPOLOGIA VINO:	DOCG - Extra Brut

La vendemmia si svolge a mano e per il metodo di lavorazione ispirato alla filosofia aziendale Natural Balance, A3 ha il 50% di solfiti in meno e deve la A ad Asolo e il 3 ai soli 3 grammi di residuo zuccherino che lo rendono un Extra Brut dalla forte personalità ed estremamente piacevole. Vino con un perlage fine con bollicine persistenti e un dolce profumo di fiori bianchi. Il sapore è perfettamente equilibrato tra la freschezza dell'uva e il finale secco e asciutto.

