



W e i n - E x p e r t i s e



## Doppio Passo Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. – Vino Spumante Dry Art.-Nr.: 12 17 41



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Weinberge um Asolo - besten Lagen des DOCG
KLASSIFIZIERUNG:	Superiore D.O.C.G.
REBSORTE:	Glera
WEINERZEUGUNG:	Ganztraubenpressung und Vergärung des Mostes bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C; die Schaumbildung erfolgt durch eine langsame zweite Gärung in großen geschlossenen Gärtanks bei 14- 15 °C.
BEURTEILUNG:	Dezente strohgelbe Farbe mit einer beharrlichen Schaumkrone und einer feinen Perlage. Das Aroma zeigt sich mild und anhaltend mit einer Nuance von reifem Pfirsich, süßer Apfel und einer leichten Zitrusnote. Am Gaumen ist er vollmundig und frisch mit abgerundetem Körper. Ein harmonischer Wein von guter aromatischer Beständigkeit, mit einer Dominanz der Fruchtaromen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ein Wein für die "Trevigiana ombretta", ein im Treviso genutzter Begriff für das gute Glas zu jeder Tageszeit. Er passt ideal zu leicht gesüßtem Gebäck, wie auch zu Panettone und Pandoro, Makronen und zu Halbgefrorenem, italienisch Semifreddo.
TRINKTEMPERATUR:	5-7°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 11,0 % vol. Restzucker: 23,0 g/l</i>

Seine dezente Farbe und feine Perlage verdankt der Doppio Passo Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. dem sanften und langsamen Vergärungsprozess. Das Ergebnis ist ein mildes und anhaltendes Aroma mit Nuancen von reifem Pfirsich, süßem Apfel und einer leichten Zitrusnoten. Am Gaumen ist er vollmundig und frisch mit abgerundetem Körper, sehr harmonisch mit fruchtigen Noten. Der Doppio Passo Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. ist der Wein für „Trevigiana ombretta“, das Glas zu jeder Tageszeit. Er ist außerdem ein exzellenter Begleiter von leicht gesüßtem Gebäck und Halbgefrorenem im Sommer auf der Terrasse