



A3 EXTRA-BRUT

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Die Lese erfolgt von Hand in einem wenige Hektar großen zusammenhängenden Weinberg in der Gemeinde Maser, wenige Kilometer vom historischen Städtchen Asolo entfernt. Das Gebiet ist gekennzeichnet durch sein besonderes Klima und den mineralstoffreichen Boden - Merkmale, die besonders den trockenen Schaumweinen zugute kommen. A3 ist ein Extra Brut mit 3 Gramm Restzucker; eine Charakteristik der Hügel von Asolo, deren Bodenbeschaffenheit strukturierte, angenehme und elegante Weine hervorbringt.

Anbaugebiet/Weingut: Maser, eine der 19 Gemeinden im Anbaugebiet des Asolo Prosecco Superiore DOCG

● Glera

Reberziehung: Doppelstreckbogen

Traubenlese: Vom 5. bis 15. September.

Alkohol: 11,5 % vol.

Zucker: 3 g/l

Gesamtsäure: 5.3 g/l

Schwefeldioxid: 72 mg/l (max.

zulässiger Gehalt in Schaumwein 235 mg/l, max. zulässiger Gehalt in Schaumwein Bio-Qualität 117 mg/l)

● **Farbe:** kristallklar, helles Strohgelb.

● **Perlage:** fein mit anhaltenden Perlen

● **Geruch:** Zarte Noten weißer Blumen wie Akazie.

● **Geschmack:** Er zeichnet sich durch seine interessante Balance der typischen, leichten Frische der Glera-Traube und dem besonders herben und trockenen Abgang aus.

● **Empfehlung:** Ideal als Aperitif für Liebhaber herber Getränke, auch speziell geeignet zu Fischgerichten wie z. B. einer typischen sommerlichen Grillplatte oder traditionell zubereiteten frittierten Meeresfrüchten.

● **Serviertemperatur:** 8 °C, ohne lange Aufbewahrung im Kühlschrank.

Natural Balance:
Unsere Philosophie
in jeder Perle

Ideal zu
Fritto Misto

Von den hügel
von Asolo



0,75L

EXTRA BRUT BRUT EXTRA DRY DRY



NATURAL
BALANCE

AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA S.S. DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI

Rechtssitz Strada Oltraval, 2 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy

Kellerei und Büros Via Alnè Bosco 23 31020 Vidor (TV) Italy

Kontakt Tel. +39 (0)423 985362 info@latorde-
ra.it - www.latordera.it