Asolo Prosecco Superiore Docg: è l'anno dell'Extra Brut

head6-141e5f20

Il 2015 è l'anno del Prosecco Extra Brut. A dirlo è il Consorzio Vini Asolo Montello che, con la modifica del disciplinare del 2014, ad oggi è l'unica denominazione nel panorama del Prosecco che può definire la tipologia Extra Brut nelle bottiglie prodotte con la Docg. Una scelta lungimirante che oggi sta raccogliendo importanti risultati: in un anno si sono avvicinati all'Extra Brut nuovi produttori del Consorzio e la produzione è prevista sulle 200 mila bottiglie. Una prima stima, destinata ad aumentare, che in ogni caso vede quadruplicata la produzione che nel 2014 ha registrato circa 50.000 bottiglie.

AsoloMerito del Consorzio Vini Asolo Montello è quello di aver visto per primo un cambiamento nelle abitudini dei consumatori e di porsi come apripista nel panorama del Prosecco. Oggi, infatti, acquirenti e importatori stanno andando sempre più verso gusti secchi, preferendoli a quelli amabili. *«La conferma arriva anche dagli Stati Uniti* – commenta **Armando Serena**, Presidente del Consorzio Asolo Montello – *che storicamente si è sempre dimostrato un mercato interessato all'acquisto di vini dolci. Ora dalla California la situazione è in evoluzione. C'è molta curiosità nei confronti dell'Extra Brut e lo testimonia una continua crescita delle vendite»*.

Il Prosecco Asolo Docg nella versione Extra Brut mette in risalto la forte identità delle colline di Asolo, dove il terreno è per natura predisposto a vini di maggiore struttura. Alte colline, forti escursioni termiche, buona ventilazione e ricchezza minerale, si esprimono al meglio in un Prosecco dal tenore zuccherino mediamente basso. La struttura dell'Asolo Prosecco Superiore Docg, caratterizzata da un estratto secco mediamente più elevato, dimostra grande piacevolezza ed eleganza, anche con una spumantizzazione a residuo zuccherino compreso tra tra 0 e 6 grammi/litro in seconda rifermentazione.
Altre info su www.asolomontello.it