



CIROTTTO

Cantina in Asolo dal 1949



Prosecco Asolo Docg Superiore Extra Brut

Flaschengröße	0,75 lt.
Jahrgang	2018
Bezeichnung	Asolo D.O.C.G. Prosecco Superiore Millesimato Extra Brut
Sorte	90% Glera 10% (perera – bianchetta)
Anbaugebiet	Hochgelegene Hügel von Asolo
Anlagendichte	3.700 Stöcke Ha. (Anbauformat 3,00 X 0,90)
Hektarertrag	13.500 kg/ha
Anbausystem	Doppelstreckbogen
Bodenart	Tiefes Substrat mit Lehmschlammschicht – gute Struktur – gut drainiert.
Weinbereitung	Schonende Ganztraubenpressung
Gärung	In Edelstahlbehältern mit Temperaturkontrolle
Perlage	40 Tage
Gesamtsäure	5,30 g/l.
Zucker	3,00 g/l.
Alkohol-gehalt	11,50 % in vol.
Total Schwefeldioxid	110 mg/l.

