



CIROTTO
Cantina in Asolo dal 1949



Prosecco Asolo Dcog Superiore Extra Dry

Flaschengröße	0,75 l. - 1,5 l.
Jahrgang	2018
Bezeichnung	Asolo D.O.C.G. Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry
Sorte	100% Glera
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	5,60 g/l.
Zucker	15,00 g/l.
Alkohol-gehalt	11,00 % in vol.
Total Schwefeldioxid	115 mg/l.



L'UNICA GUIDA AI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI ITALIANI



Touring Editore

