



Prosecco Asolo Docg Superiore Extra Brut

Formati bottiglia	0,75 lt.
Annata	2017
Denominazione	Asolo D.O.C.G. Prosecco Superiore Millesimato Extra Brut
Varietà	90% Glera, 10% antiche varietà autoctone a bacca bianca (Perera, Bianchetta)
Zona di produzione	Alta collina di Monfumo e Castelluccio con ottima esposizione
Densità d'impianto	3.700 ceppi Ha. (sesto d'impianto 3,00 x 0,90)
Resa per ettaro	Mediamente 13.500 kg/ha
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Tipologia di terreno	Substrato profondo con strato argillo-limoso buona presenza di scheletro e ben drenato.
Vinificazione	A uva intera con pressatura soffice
Fermentazione	In serbatoi d'acciaio inossidabile a controllo temperatura
Presa di spuma	40 giorni
Acidità totale	5,40 g/l.
Zuccheri	3,00 g/l.
Grado alcolico	11,50 % in vol.
Solforosa totale	100 mg./l.

