

Scheda tecnica
ASOLO
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY



Nome: Asolo Prosecco Extra Dry

Formati bottiglia: 0,75 lt.

Annata: Anno in corso

Denominazione: Asolo D.O.C.G. Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry

Varietà: 100% Glera

Zona di produzione: Collina area Mercato Vecchio Montebelluna

Densità d'impianto: 3.700 ceppi Ha. [sesto d'impianto 3,00 x 0,90]

Resa per ettaro: 13.500 kg/ha

Sistema di allevamento: Sylvoz

Tipologia di terreno: Substrato profondo con strato argillo-limoso buona presenza di scheletro e ben drenato.

Fermentazione: In serbatoi d'acciaio inossidabile a controllo temperatura

Vinificazione: A uva intera con pressatura soffice

Presatura di spuma: 40 giorni

Acidità totale: 5,40 g/l.

Zuccheri: 15,00 g/l.

Grado alcolico: 11,00 % in vol.

Solforosa totale: 150 mg./l.

Abbinamenti: ottimo da tutto pasto, è ideale come aperitivo o in abbinamento al pesce