

Aromi delicati e sapori raffinati che nascono dalla perfetta simbiosi tra un microclima mite, forte di un'escursione termica notevole, e un terreno antichissimo, ricco di calcare e argilla.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino brillante.

Profumo

Gradevolmente fruttato nei sentori di mela Golden e pera, presenta una sfumatura nettamente floreale e agrumata. Sapido e lievemente minerale.

Sapore

Festoso e vivace, al contempo sapido e lievemente minerale. Un'acidità viva sostiene briosamente la tipica struttura del Prosecco.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice e prima fermentazione in inox a 15°. Seconda fermentazione, dopo filtraggio, per circa 30-45 giorni in autoclave sempre a bassa temperatura (15°).

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 13-14 g/L

Vigneti

Sistema di allevamento a Guyot semplice o doppio e cordone speronato, età media dei vigneti 20 anni, densità impianto circa 4000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

I ripidi pendii di oggi sono il risultato dell'azione di ghiacci antichi. I terreni sono profondi, costituiti da roccia e sabbia con molta argilla.

Vendemmia

Nella seconda metà di settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

Vino di pronta beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ideale come aperitivo, perfetto con minestre di legumi e frutti di mare, paste delicatamente condite, formaggi freschi e carpacci di pesce.

Servizio

Va servito fresco, alla temperatura di 4-6°C; preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Batíso - Prosecco DOC Extra Dry

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	6	96	576