

Un'agricoltura manuale in terreni ripidi e insidiosi e una lavorazione tecnologicamente avanzata che permette di mantenere il vino sui suoi nobili lieviti per un periodo medio lungo.



SCHEMA TECNICA

Colore

Giallo paglierino lucente.

Profumo

Caratterizzato da profumi floreali e delicate note minerali che si accompagnano a una decisa fragranza di mela Golden.

Sapore

Una bella e viva energia gustativa accompagna la sapidità e la freschezza di un vino asciutto e armonico, mediamente persistente nei sentori fruttati.

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: 6-7 g/L

Vigneti

Sistema di allevamento a Guyot semplice o doppio e cordone speronato, età media dei vigneti 15 anni, densità impianto circa 4000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Terreno magro e poco compatto sopra una roccia calcarea stratificata. Le colline sono di origine del Pliocene e del Pontico ed hanno una caratteristica forma con pendenza.

Vendemmia

Nella seconda metà di settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

Vino di pronta beva.

Formati

0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L

Abbinamenti consigliati

Ottimo come aperitivo. Piacevole con leggeri e freschi antipasti estivi, crudité di verdura e pesce e insalate.

Servizio

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

Indicazione in carta vini

Batíso - Valdobbiadene DOCG, Prosecco Superiore Brut

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	19	5	95	570