

Un'agricoltura esclusivamente 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.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino lucente.

Profumo

Floreale nelle nuance primaverili, fruttato nei toni di ananas, pera, albicocca e melograno. Evolve in sentori di frutta bianca e fieno secco.

Sapore

Al palato risulta minerale e fresco, grazie alla sua innata eleganza. Persistenza e cremosità ai massimi livelli.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice e prima fermentazione in inox per 4 mesi a 15°. Seconda fermentazione, dopo filtraggio, per circa 60 giorni in autoclave sempre a bassa temperatura (15°).

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 14 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 talvolta estrema.

Vendemmia

Manuale nella seconda metà di settembre.

Uvaggio

Glera 100%.

Capacità evolutiva

Vino di pronta beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Il Valdobbiadene DOCG Prosecco superiore è ideale come aperitivo, ottimo con antipasti, primi piatti delicati, risotti e molluschi, trova perfetto riscontro anche con cibi piccanti e sfiziose sfoglie.

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 Extra Dry

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