

Sapore aromatico e fruttato. Massima attenzione nelle fasi di produzione per lasciare intatte struttura, mineralità e sapidità, peculiarità del territorio della Docg Aso.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo

All'olfatto, interessanti note floreali di fiori d'acacia, glicine e fruttate di mela verde.

Sapore

Asciutto ed armonico, piacevolmente fresco.

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 (10°).

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 7-9 g/L

Vigneti

Età vigneti: 20 anni media. Esposizione nord-sud nelle parti meno ripide, est-ovest per le parti più ripide della collina.

Gestione del vigneto

Sistema di allevamento: quasi totalmente doppio capovolto e con 4.500 ceppi ettaro.

Terreni

Suoli mediamente profondi; terreni rossi ricchi di ferro ma con buona presenza di scheletro calcareo.

Vendemmia

Normalmente nella prima quindicina di settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

Vino di pronta beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ideale con insalate di crostacei e molluschi crudi; ottimo anche con formaggi vaccini freschi e cremosi e con il risotto al radicchio.

Servizio

Va servito fresco, alla temperatura di 6°-8°C; preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Batíso - Aso Prosecco Superiore DOCG Brut

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

Aromatic and fruit-driven palate. Particular care is taken throughout the production process to preserve structure, minerality and savory character, distinctive features of the Asolo DOCG area.



DATA SHEET

Color

Straw yellow with greenish reflections.

Nose

On the nose, interesting floral notes of acacia flowers, wisteria and fruity green apple.

Taste

Dry and harmonious, pleasantly fresh.

Method of production

Soft pressing and first fermentation in stainless steel for 4 months at 15 °C. Second fermentation, after filtering, for about 60 days in autoclave always at low temperature (10 °C).

Technical data

Alcohol 11,00% Vol. Residual sugar: 7-9 g/L

Vineyards

Vineyards age: 20 years average. North-south exposure in the less steep parts, east-west for the steepest parts of the hill.

Vineyards management

System of breeding: almost totally double overturned and with 4500 vines hectare.

Terrain

Medium deep soils; red soils rich in iron but with good presence of calcareous skeleton.

Harvest

Normally in the first fortnight of September.

Grape

Glera.

Evolutionary capacity

Ready to drink wine.

Formats

0,75 L

Food matching

Ideal with salads of crustaceans and raw shellfish; excellent with fresh and creamy cow's cheese and with radicchio risotto.

How to serve

It should be served cool, at a temperature of 6°-8°C; preferably in a bucket with ice.

How to list on wine menu

Batíso - Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	16	6	96	576