

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



## 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 - Asolo 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