

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

Delicate aromas and refined flavors arising the perfect balance between a mild microclimate, marked by significant diurnal temperature variation and ancient soils rich in limestone and clay.



DATA SHEET

Color

Bright straw yellow.

Nose

Pleasantly fruity with hints of Golden apple and pear, with a distinctly floral and citrus nuance. Sapid and slightly mineral.

Taste

Festive and lively, savory and slightly mineral at the same time. A lively acidity supports the typical structure of Prosecco.

Method of production

Soft pressing and first fermentation in stainless steel at 15 °C. Second fermentation, after filtering, for about 30-45 days in autoclave always at low temperature (15 °C).

Technical data

Alcohol 11,00% Vol. Residual sugar: 13-14 g/L

Vineyards

Breeding system to Guyot simple or double and cordon spurred, average age of vineyards 20 years, plant density about 4000 vines hectare.

Vineyards management

Certified sustainable management system with reduced environmental impact.

Terrain

Today's steep slopes are the result of the action of ancient ice. The terrain is deep, consisting of rock and sand with plenty of clay.

Harvest

In the second half of September.

Grape

Glera.

Evolutionary capacity

Ready to drink wine.

Formats

0,75 L

Food matching

Ideal as an aperitif, perfect with legumes and seafood soups, delicately seasoned pasta, fresh cheese and fish carpaccio.

How to serve

It should be served cool, at a temperature of 4-6 °C; preferably in a bucket with ice.

How to list on wine menu

Batíso - Prosecco DOC Extra Dry

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