

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.



SCHEDA 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 Prosecco Superiore DOCG Brut

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

Manual viticulture on steep, challenging slopes, combined with technologically advanced winemaking that allows the wine to remain on its fine lees for an extended period.



DATA SHEET

Color

Bright straw yellow.

Nose

Characterized by floral scents and delicate mineral notes that are accompanied by a strong fragrance of Golden apple.

Taste

A nice and lively energy accompanies the flavor and freshness of a dry and harmonious wine, medium persistent fruity.

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: 6-7 g/L

Vineyards

Single or double Guyot system and spurred cordon, average age vineyards 15 years, plant density about 4000 vines per hectare.

Vineyards management

Certified sustainable management system with reduced environment impact.

Terrain

Thin and compact soil above a stratified limestone rock. The hills are of Pliocene and Pontico origin and have a characteristic shape sometimes extreme slope.

Harvest

In the second half of September.

Grape

Glera.

Evolutionary capacity

Ready to drink wine.

Formats

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

Food matching

Excellent as an aperitif. Pleasant with light and fresh summer appetizers, crudités of vegetables and fish and salads.

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 - Valdobbiadene DOCG, Prosecco Superiore Brut

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	19	5	95	570