

*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

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 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 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

Nella seconda metà di settembre.

### Uvaggio

Glera.

### 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

*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

Floral in spring nuances, fruity in shades of pineapple, pear, apricot and pomegranate. Evolves into hints of white fruit and dry hay.

### Taste

The palate is mineral and fresh, thanks to its innate elegance. Persistence and creaminess at the highest levels.

### 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 the vineyards 15 years, plant density about 4000 vines hectare.

### Vineyards management

Certified sustainable management system with reduced environmental 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

### Food matching

Ideal as an aperitif, excellent with appetizers, delicate first courses, risottos and shellfish, is also perfectly matched with spicy and delicious dishes.

### 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 Extra Dry

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