

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 Prosecco Superiore DOCG 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

Alcool 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