

*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

Caratterizzato da profumi ricchi di note agrumate e floreali, che si accompagnano a una piacevole nota di crosta di pane.

### 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: 7-9 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

Manuale nella seconda metà di settembre.

### Uvaggio

Glera.

### Capacità evolutiva

Vino di pronta beva.

### Formati

0,75 L

### Abbinamenti consigliati

Aperitivo d'eccellenza, indicato con antipasti di verdure e di mare anche elaborati, frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nella zona di produzione, a tutto pasto.

### Servizio

Va servito fresco, alla temperatura di 4-6°C; preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

### Indicazione in carta vini

Batíso - Prosecco DOC Brut

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	6	96	576