

BATÍSO

BATISO PROSECCO

DOC BRUT

Arome delicate și rafinate care decurg din simbioza perfectă între un microclimat blând, cu variații notabile de temperatură și un sol străvechi, bogat în calcar și argilă, provenit din ridicarea fundului mării. Perla elegant și de efect.

TERROIR

VIILE : Viile sunt situate la o altitudine de 60-100 metri deasupra nivelului mării, pe soluri argiloase, sistem de antrenament: guyot simplu și dublu, cu o densitate de 4.000 de plante pe hectar și o vârstă medie de 15 de ani.

PERIOADA DE RECOLTARE : Recoltarea mecanică are loc în a doua jumătate a lunii septembrie, asigurând selectarea celor mai buni struguri pentru producerea acestui Prosecco de calitate superioară.

VINIFICATIE: Strugurii sunt zdrobiți și presați ușor imediat după recoltare. Prima fermentație are loc în rezervoare de oțel inoxidabil cu temperatură controlată, urmată de o perioadă pe drojdii fine. După filtrare, are loc a doua fermentație în autoclave, conform metodei Charmat-Martinotti.

ASOCIERI CULINARE

Un aperitiv excelent, potrivit cu aperitive de legume și fructe de mare, preparate din fructe de mare și pește la cuptor.



SOIURI DE STRUGURI

100% Glera

TIP DE VIN

Vin ALB

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

4 - 6 °C

ZAHAR REZIDUAL

Mai puțin de 14 gr/lt

GRADUL ALCOOLIC

11% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai strălucitor

AROMA : Parfumuri bogate de citrice și flori, cu o notă plăcută de crustă de pâine

GUST : O energie gustativă frumoasă și vie însoțește savoarea și prospețimea unui vin sec și armonios, cu note fructate mediu-persistente.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi