

BATÍSO

VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE BRUT

Exemplul unei agriculturi exclusiv manuale în teren abrupt combinat cu procesare avansată tehnologic pentru a păstra vinul pe drojdiile sale nobile pentru o perioadă suficientă pentru a obține un veritabil Batiso Valdobbiadene DOCG. Bulele sunt fine și elegante.

TERROIR

VIILE : Viile sunt situate la o altitudine de 250 de metri, 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 20 de ani.

PERIOADA DE RECOLTARE : Recoltarea manuală 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 drojzii fine. După filtrare, are loc a doua fermentație în autoclave, conform metodei Charmat-Martinotti.

ASOCIERI CULINARE

Excelent cu aperitive ușoare și proaspete de vară, salate, pește și salate.



SOIURI DE STRUGURI

100% Glera

TIP DE VIN

Vin ALB

FORMAT

0,75 - 1,5 lt

TEMP. DE SERVIRE

4 - 6 °C

ZAHAR REZIDUAL

Mai puțin de 8 gr/lt

GRADUL ALCOOLIC

11% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai strălucitor

AROMA : Caracterizat de arome florale și note minerale delicate însoțite de un parfum puternic de măr auriu.

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

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi