



BIANCHIN

— M O N T E L L O —

ASOLO D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE BRUT MILLESIMATO

Da uve maturate sui dolci pendii del Montello un Prosecco Superiore profumato ed aromatico a cui la carezza del sole ha donato ogni virtù caratteristica.

Profilo sensoriale: perlage fine e persistente su paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo fruttato denota predominanza di mela verde e nuance di pera, fiori bianchi di campo, fiordaliso, sensazioni di frutta esotica e agrumi. Troviamo una morbida acidità, un equilibrio fruttato e fiori bianchi con un'ottima sapidità minerale che ricorda il terroir montelliano di origine. Franco, leggero, armonico e persistente con leggerezza tipica del vitigno che invoglia a non accontentarsi del primo sorso. Ottimo a tutto pasto, tempura di verdure e pesce.

This beautifully perfumed and aromatic Prosecco Superiore comes from grapes ripened on the soft slopes of the Montello where the sun lingers to bring out all the most distinctive virtues of the wine.

Sensorial qualities: *With a fine, persistent perlage in a light straw colour with greenish highlights. The fruity bouquet is dominated by green apples with nuances of pear, white wild flowers, corn flower, and sensations of exotic and citrus fruit. The wine has a soft acidity, a balanced fruitiness with white flowers and an excellent mineral zest strongly reminiscent of the Montello soil where it is grown. It is uncomplicated, light, harmonious and persistent with the variety's characteristic lightness which makes it famously moreish.*

SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2018

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.
Le uve sono riposte in cassette.
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Sofice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presatura di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/20°C:	0.99414	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.08 %	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.54 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	23.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	7.7 gr/l	0.5 gr/l	-
Estratto non riduttore:	15.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.17 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	89 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	4.5 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2018

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: By hand with careful selection of each bunch.
The grapes are left to rest in wooden crates.
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presatura di spuma*: 30 days *The presa di spuma is when the wine becomes sparkling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/20°C:	0.99414	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.08 %	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	11.54 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	23.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	7.7 gr/l	0.5 gr/l	-
Dry extract:	15.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.17 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	89 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.5 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony: Harmony 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2018

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.
Le uve sono riposte in cassette.
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Sofice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presatura di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99422	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.34 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.81 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	24.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	7.9 gr/l	0.5 gr/l	-
Estratto non riduttore:	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.07 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	104 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	5.2 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2018

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: By hand with careful selection of each bunch.
The grapes are left to rest in wooden crates.
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presatura di spuma*: 30 days *The presa di spuma is when the wine becomes sparkling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99422	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.34 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	11.81 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	24.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	7.9 gr/l	0.5 gr/l	-
Dry extract:	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.07 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	104 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	5.2 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony: Harmony 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2018

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.
Le uve sono riposte in cassette.
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Sofice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presatura di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99468	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.22 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.72 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	25.0 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	8.4 gr/l	0.5 gr/l	-
Estratto non riduttore:	16.6 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.47 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	99 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	5.3 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2018

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: By hand with careful selection of each bunch.
The grapes are left to rest in wooden crates.
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presatura di spuma*: 30 days *The presa di spuma is when the wine becomes sparkling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99468	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.22 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	11.72 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	25.0 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	8.4 gr/l	0.5 gr/l	-
Dry extract:	16.6 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.47 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	99 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	5.3 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony: Harmony 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2017

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.
Le uve sono riposte in cassette.
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Sofice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presatura di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99427	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.26 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.76 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	24.0 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	8.3 gr/l	0.5 gr/l	-
Estratto non riduttore:	15.7 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.66 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.16 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	101 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	4.5 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2017

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: By hand with careful selection of each bunch.
The grapes are left to rest in wooden crates.
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presatura di spuma*: 30 days *The presa di spuma is when the wine becomes sparkling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99427	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.26 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	11.76 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	24.0 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	8.3 gr/l	0.5 gr/l	-
Dry extract:	15.7 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.66 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.16 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	101 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.5 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony: Harmony 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2017

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.
Le uve sono riposte in cassette.
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presa di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99473	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.08%	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.59%	0.13%	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	24.8 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	8.5 gr/l	0.5 gr/l	-
Estratto non riduttore:	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.80 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.18 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	92 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	4.5 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2017

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: By hand with careful selection of each bunch.
The grapes are left to rest in wooden crates.
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presa di spuma*: 30 days **The presa di spuma is when the wine becomes sparkling*

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99473	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.08%	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	11.59%	0.13%	≥ 11.00 %
Total dry extract:	24.8 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	8.5 gr/l	0.5 gr/l	-
Dry extract:	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.80 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.18 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	92 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.5 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2017

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Su cassetta con selezione dei grappoli
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presa di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99460	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.12 %	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.62 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	24.5 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	8.4 gr/l	0.5 gr/l	-
Estratto non riduttore:	16.1 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	6.07 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.19 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	104 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	5.7 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2017

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: Each bunch selected and placed by hand into the collection baskets
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presa di spuma*: 30 days *The presa di spuma is when the wine becomes sparkling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99460	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.12 %	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	11.62 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	24.5 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	8.4 gr/l	0.5 gr/l	-
Dry extract:	16.1 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	6.07 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.19 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	104 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	5.7 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2016

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Su cassetta con selezione dei grappoli
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presa di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99377	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.08%	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.49%	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	22.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	6.9 gr/l	0.5 gr/l	-
Estratto non riduttore:	15.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.19 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.13 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	93 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	5.2 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2016

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: Each bunch selected and placed by hand into the collection baskets
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presa di spuma*: 30 days *The presa di spuma is when the wine becomes sparkling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99377	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.08%	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	11.49%	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	22.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	6.9 gr/l	0.5 gr/l	-
Dry extract:	15.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.19 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.13 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	93 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	5.2 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2016

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Su cassetta con selezione dei grappoli
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presa di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99326	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.42 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.77 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	21.9 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	5.9 gr/l	0.4 gr/l	-
Estratto non riduttore:	16.0 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.79 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.14 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	94 mg/l	19 mg/l	≤ 235 mg/l
Sovrapressione:	4.6 bar	0.1 bar	≥ 3.5 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2016

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: Each bunch selected and placed by hand into the collection baskets
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presa di spuma*: 30 days **The presa di spuma is when the wine becomes sparkling*

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99326	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.42 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	11.77 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	21.9 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	5.9 gr/l	0.4 gr/l	-
Dry extract:	16.0 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.79 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.14 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	94 mg/l	19 mg/l	≤ 235 mg/l
Overpressure:	4.6 bar	0.1 bar	≥ 3.5 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2016

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Su cassetta con selezione dei grappoli
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presa di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99456	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.10 %	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.55 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	24.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	7.5 gr/l	0.5 gr/l	-
Estratto non riduttore:	16.7 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.61 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	< 0.1 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	93 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	3.8 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2016

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: Each bunch selected and placed by hand into the collection baskets
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presa di spuma*: 30 days **The presa di spuma is when the wine becomes sparkling*

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99456	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.10 %	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	11.55 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	24.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	7.5 gr/l	0.5 gr/l	-
Dry extract:	16.7 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.61 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	< 0.1 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	93 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	3.8 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2016

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Su cassetta con selezione dei grappoli
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presa di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99468	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.12 %	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.67 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	24.5 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	9.1 gr/l	0.6 gr/l	-
Estratto non riduttore:	15.4 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.27 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.13 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	95 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	4.6 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2016

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: Each bunch selected and placed by hand into the collection baskets
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presa di spuma*: 30 days **The presa di spuma is when the wine becomes sparkling*

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99468	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.12 %	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	11.67 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	24.5 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	9.1 gr/l	0.6 gr/l	-
Dry extract:	15.4 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.27 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.13 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	95 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.6 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2016

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello
Nome vigneto: Vigna di Castelsotterra
Altitudine: 274 metri slm
Coordinate GPS: 45° 48' 22,83" Nord 12° 07' 50,82" Est

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 40 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Condizione: Produzione integrata
Irrigazione: Non prevista
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Vendemmia: Su cassetta con selezione dei grappoli
Resa: 135 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presa di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99458	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.30 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.86 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	24.8 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	9.3 gr/l	0.6 gr/l	-
Estratto non riduttore:	15.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.05 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.15 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	91 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	5.0 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchieri: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2016

LOCATION

Town of production: Volpago del Montello (TV)
Vineyard name: Vigna di Castelsotterra
Altitude: 274m above sea level
GPS coordinates: 45° 48' 22.83" North 12° 07' 50.82" East

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 40 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz
Vineyard management: Sustainable
Irrigation: Not present
Harvest period: End of September
Harvest: Each bunch selected and placed by hand into the collection baskets
Yield: 13,500 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presa di spuma*: 30 days **The presa di spuma is when the wine becomes sparkling*

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99458	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.30 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	11.86 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	24.8 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	9.3 gr/l	0.6 gr/l	-
Dry extract:	15.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.05 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.15 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	91 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	5.0 bar	0.1 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Storing: Keep bottle horizontally in a cool, dry place at about 15° C.
Serving Temperature: 7° C
Glass: Harmony 53 cc.

