



# 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 2019

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)  
**Presa di spuma:** 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99399	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.39%	0.12%	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.80%	0.13%	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	23.7 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	6.9 gr/l	0.5 gr/l	≤ 12.0 gr/l
<b>Estratto non riduttore:</b>	16.8 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.29 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.21 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	95 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	5.1 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 2019

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
<b>Relative density 20°C/ 20°C:</b>	0.99399	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.39%	0.12%	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.80%	0.13%	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	23.7 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	6.9 gr/l	0.5 gr/l	≤ 12.0 gr/l
<b>Dry extract:</b>	16.8 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.29 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.21 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	95 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	5.1 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 2019

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
<b>Densità relativa 20°C/20°C:</b>	0.99454	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.25 %	0.12 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.72 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	24.8 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	7.8 gr/l	0.5 gr/l	≤ 12.0 gr/l
<b>Estratto non riduttore:</b>	17.0 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.42 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.23 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	100 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	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 2019

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
<b>Relative density 20°C/20°C:</b>	0.99454	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.25 %	0.12 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.72 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	24.8 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	7.8 gr/l	0.5 gr/l	≤ 12.0 gr/l
<b>Dry extract:</b>	17.0 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.42 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.23 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	100 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	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:** 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
<b>Densità relativa 20°C/20°C:</b>	0.99367	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.15 %	0.11 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.58 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	22.2 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	7.2 gr/l	0.5 gr/l	-
<b>Estratto non riduttore:</b>	15.0 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.06 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.15 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	89 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	4.3 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
<b>Relative density 20°C/20°C:</b>	0.99367	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.15 %	0.11 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.58 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	22.2 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	7.2 gr/l	0.5 gr/l	-
<b>Dry extract:</b>	15.0 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.06 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.15 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	89 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	4.3 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 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)  
**Presa di spuma:** 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99414	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.08 %	0.11 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.54 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	23.2 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	7.7 gr/l	0.5 gr/l	-
<b>Estratto non riduttore:</b>	15.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.17 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	89 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	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)  
**Presa di spuma\*:** 30 days \*The presa di spuma is when the wine becomes sparkling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
<b>Relative density 20°C/ 20°C:</b>	0.99414	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.08 %	0.11 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.54 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	23.2 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	7.7 gr/l	0.5 gr/l	-
<b>Dry extract:</b>	15.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.17 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	89 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	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)  
**Presa di spuma:** 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99422	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.34%	0.12%	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.81%	0.13%	≥ 11.00%
<b>Estratto secco totale:</b>	24.2 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	7.9 gr/l	0.5 gr/l	-
<b>Estratto non riduttore:</b>	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.07 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	104 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	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)  
**Presa di spuma\*:** 30 days *\*The presa di spuma is when the wine becomes sparkling*

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
<b>Relative density 20°C/ 20°C:</b>	0.99422	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.34%	0.12%	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.81%	0.13%	≥ 11.00%
<b>Total dry extract:</b>	24.2 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	7.9 gr/l	0.5 gr/l	-
<b>Dry extract:</b>	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.07 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	104 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99468	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.22 %	0.12 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.72 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	25.0 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	8.4 gr/l	0.5 gr/l	-
<b>Estratto non riduttore:</b>	16.6 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.47 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	99 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	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
<b>Relative density 20°C/ 20°C:</b>	0.99468	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.22 %	0.12 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.72 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	25.0 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	8.4 gr/l	0.5 gr/l	-
<b>Dry extract:</b>	16.6 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.47 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	99 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	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.

