



BIANCHIN

— MONTELLO —

ASOLO D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO

Tra i rigogliosi boschi del Montello si stendono vigneti che producono uve elette per un Prosecco Superiore delicato ed aromatico che sa incantare i sensi. Perlage fine e persistente.

Profilo Sensoriale: Paglierino scarico con perlage fine ed elegante di lunga persistenza. Profumo coinvolgente e di buona intensità: mela verde, pesca bianca, fiori bianchi, note di narciso, gelsomino e rosa canina. Fine ed armonico. Fresca persistenza gustativa fruttata e floreale, la sapidità tipica del terroir montelliano ed una fusione perfetta tra finezza, eleganza e morbidezza. Struttura e alcolicità moderata rendono questo Prosecco Superiore adatto ad antipasti con crostacei, stuzzichini, dessert e primi piatti con primizie primaverili.

In the luxuriant woods of the Montello lie vineyards that are the natural home of grapes grown for a delicate and aromatic Prosecco Superiore, a wine that charms the senses and boasts a particularly fine, persistent perlage.

Sensorial qualities: *Pale straw yellow with a fine, elegant perlage and good persistence. The bouquet is inviting with good depth revealing green apples, white peaches, white flowers as well as hints of narcissi, jasmine and wild roses. The wine is fine and harmonious and has a fresh, persistent fruity and flowery flavour with excellent mineral zest typical of the soil on the Montello where it's grown. It has a perfect combination of fineness, elegance and softness. As a result of its good structure and moderate alcohol this Prosecco Superiore is perfect with seafood hors d'oeuvres, snacks, desserts and light springtime first courses.*

SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2018

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello (TV)
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)
Presatura di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99747	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.25 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	12.20 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	32.3 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	15.8 gr/l	0.9 gr/l	-
Estratto non riduttore:	16.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.26 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:	88 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:	0.99747	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.25 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	12.20 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	32.3 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	15.8 gr/l	0.9 gr/l	-
Dry extract:	16.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.26 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:	88 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 2018

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello (TV)
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)
Presatura di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99731	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.13 %	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.99 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	31.5 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	14.4 gr/l	0.9 gr/l	-
Estratto non riduttore:	17.1 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.78 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:	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 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:	0.99731	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.13 %	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	11.99 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	31.5 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	14.4 gr/l	0.9 gr/l	-
Dry extract:	17.1 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.78 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:	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 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2017

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello (TV)
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)
Presatura di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99740	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.13 %	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	12.04 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	31.8 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	15.1 gr/l	0.9 gr/l	-
Estratto non riduttore:	16.7 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	6.04 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.17 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	104 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	4.2 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 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:	0.99740	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.13 %	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	12.04 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	31.8 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	15.1 gr/l	0.9 gr/l	-
Dry extract:	16.7 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	6.04 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.17 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	104 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.2 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 2017

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello (TV)
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)
Presatura di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99733	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.16 %	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	12.07 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	31.8 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	15.2 gr/l	0.9 gr/l	-
Estratto non riduttore:	16.6 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.78 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:	93 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 presatura di spuma is when the wine becomes sparkling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99733	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.16 %	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	12.07 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	31.8 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	15.2 gr/l	0.9 gr/l	-
Dry extract:	16.6 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.78 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:	93 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 (TV)
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)
Presatura di spuma: 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99737	0.00003	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.08 %	0.05 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	12.01 %	0.07 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	31.3 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	15.48 gr/l	0.92 gr/l	≥ 9.0 ≤ 20.0 gr/l
Estratto non riduttore:	15.9 gr/l	1 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.92 gr/l	0.10 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.26 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	101 mg/l	11 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	4.0 bar	0.20 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)
Presatura di spuma*: 30 days *The presatura di spuma is when the wine becomes sparkling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99737	0.00003	-
Alcohol by volume:	11.08 %	0.05 %	-
Total alcohol by volume:	12.01 %	0.07 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	31.3 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	15.48 gr/l	0.92 gr/l	≥ 9.0 ≤ 20.0 gr/l
Dry extract:	5.9 gr/l	1 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.92 gr/l	0.10 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.26 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	101 mg/l	11 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.0 bar	0.20 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 (TV)
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:	0.99716	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.25 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	12.19 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	31.5 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	15.7 gr/l	0.9 gr/l	-
Estratto non riduttore:	15.8 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.50 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:	94 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	4.1 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 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:	0.99716	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.25 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	12.19 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	31.5 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	15.7 gr/l	0.9 gr/l	-
Dry extract:	15.8 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.50 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:	94 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.1 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 2016

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello (TV)
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:	0.99750	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.09 %	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	12.09 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	31.8 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	16.7 gr/l	1.0 gr/l	-
Estratto non riduttore:	15.1 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:	0.14 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	89 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	4.7 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 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:	0.99750	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.09 %	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	12.09 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	31.8 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	16.7 gr/l	1.0 gr/l	-
Dry extract:	15.1 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:	0.14 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	89 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.7 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: Harmony 53 cc.

