



# BIANCHIN

— M O N T E L L O —

## 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 2020

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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99715	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.13 %	0.11 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.99 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	31.0 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	14.4 gr/l	0.9 gr/l	≤ 17.0 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>	0.10 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	101 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	4.9 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 2020

LOCATION

**Town of production:** Volpago del Montello (TV)  
**Vineyard name:** Vigna di Castelsotterra  
**Altitude:** 274 m 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

ENOLOGICAL 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>	0.99715	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.13 %	0.11 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.99 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	31.0 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	14.4 gr/l	0.9 gr/l	≤ 17.0 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>	0.10 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	101 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	4.9 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 2019

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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99721	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.19 %	0.11 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	12.10 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	31.5 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	15.2 gr/l	0.9 gr/l	≤ 17.0 gr/l
<b>Estratto non riduttore:</b>	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.50 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>	102 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	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 2019

LOCATION

**Town of production:** Volpago del Montello (TV)  
**Vineyard name:** Vigna di Castelsotterra  
**Altitude:** 274 m 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

ENOLOGICAL 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>	0.99721	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.19 %	0.11 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	12.10 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	31.5 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	15.2 gr/l	0.9 gr/l	≤ 17.0 gr/l
<b>Dry extract:</b>	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.50 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>	102 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	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 53 cc.



SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2019

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)  
**Presa di spuma:** 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99717	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.29 %	0.12 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	12.18 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	31.5 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	14.9 gr/l	0.9 gr/l	12.0 - 17.0
<b>Estratto non riduttore:</b>	16.6 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.19 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>	97 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	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 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>	0.99717	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.29 %	0.12 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	12.18 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	31.5 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	14.9 gr/l	0.9 gr/l	12.0 - 17.0
<b>Dry extract:</b>	16.6 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.19 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>	97 mg/l	19 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	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.



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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99704	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.24 %	0.12 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	12.13 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	31.3 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	14.8 gr/l	0.9 gr/l	-
<b>Estratto non riduttore:</b>	16.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.19 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.14 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	82 mg/l	19 mg/l	≤ 235 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	4.9 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 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>	0.99704	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.24 %	0.12 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	12.13 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	31.3 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	14.8 gr/l	0.9 gr/l	-
<b>Dry extract:</b>	16.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.19 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.14 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	82 mg/l	19 mg/l	≤ 235 mg/l
<b>Overpressure:</b>	4.9 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 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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99747	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.25 %	0.12 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	12.20 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	32.3 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	15.8 gr/l	0.9 gr/l	-
<b>Estratto non riduttore:</b>	16.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.26 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.13 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	88 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)  
**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>	0.99747	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.25 %	0.12 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	12.20 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	32.3 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	15.8 gr/l	0.9 gr/l	-
<b>Dry extract:</b>	16.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.26 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.13 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	88 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 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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99731	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.13 %	0.11 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.99 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	31.5 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	14.4 gr/l	0.9 gr/l	-
<b>Estratto non riduttore:</b>	17.1 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.78 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.13 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 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>	0.99731	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.13 %	0.11 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.99 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	31.5 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	14.4 gr/l	0.9 gr/l	-
<b>Dry extract:</b>	17.1 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.78 gr/l	0.22 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.13 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 53 cc.

