



# BIANCHIN

— M O N T E L L O —

ASOLO D.O.C.G.  
PROSECCO

SUI LIEVITI - VINO FRIZZANTE

Come vuole la più antica tradizione, per ottenere questo Prosecco sono stati utilizzati solo lieviti naturali con rifermentazione in bottiglia senza filtrazione. Alla vista presenta una velatura che, puro effetto visivo, in nessun modo compromette le migliori caratteristiche.

**Profilo sensoriale:** questo Prosecco essenziale e leggero prodotto con metodo Sui Lieviti ci offre un ventaglio di sensazioni molto più ampio e mutevole di altri frizzanti ottenuti col metodo charmat. Il contatto prolungato con i lieviti presenti nel fondo comporta infatti affascinanti evoluzioni: dalle note fresche e fruttate di mela e fiori di glicine, unite ad una delicata percezione di crosta di pane, si raggiunge nel tempo un gusto più asciutto, particolarmente secco ed armonico con coinvolgente sentore di lievito.

*In keeping with ancient traditions this Prosecco is produced using only natural yeasts and with in-bottle second fermentation without filtering. It may present as slightly cloudy but this is mere appearance and has no effect on its aromas and flavour.*

**Sensorial qualities:** *This light and essential Prosecco made using the Sui Lieviti method offers up a range of changing sensations beyond those of sparkling wines made using the Charmat method. The prolonged contact with the yeasts in the bottle allows the wine to develop in quite remarkable ways. From the fresh and fruity notes of apple and wisteria flower and delicate hint of bread crust, over time the flavour becomes leaner, particularly dry and harmonious with an arresting suggestion of yeast.*

ASOLO D.O.C.G.

LOTTO L05

**BIANCHIN**  
 — MONTELLLO —

PROSECCO

SUI LIEVITI - VINO FRIZZANTE

## SCHEMA TECNICA - VENDEMMIA 2015

## 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:** Sui Lieviti con rifermentazione in bottiglia

## CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
<b>Densità relativa 20°C/20°C:</b>	0.99149	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.01 %	0.11 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.02 %	0.13 %	≥ 10.50 %
<b>Estratto secco totale:</b>	15.9 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	< 0.4 gr/l	0.1 gr/l	-
<b>Estratto non riduttore:</b>	15.8 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	4.91 gr/l	0.21 gr/l	≥ 4.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.11 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	56 mg/l	19 mg/l	≤ 200 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	1.3 bar	0.1 bar	≤ 2.5 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 2015

## 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:** Sui Lieviti. In-bottle second fermentation

## CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
<b>Relative density 20°C/20°C:</b>	0.99149	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.01 %	0.11 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.02 %	0.13 %	≥ 10.50 %
<b>Total dry extract:</b>	15.9 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	< 0.4 gr/l	0.1 gr/l	-
<b>Dry extract:</b>	15.8 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	4.91 gr/l	0.21 gr/l	≥ 4.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.11 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	56 mg/l	19 mg/l	≤ 200 mg/l
<b>Overpressure:</b>	1.3 bar	0.1 bar	≤ 2.5 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.

