



BIANCHIN

— M O N T E L L O —

ASOLO D.O.C.G.
PROSECCO

TRANQUILLO

Dai vigneti più fitti e da uve ben mature ecco il fresco piacere del Prosecco Tranquillo. Un leggero petiage lo rende brioso ed accattivante.

Profilo Sensoriale: Struttura soave e persistente, profumi coinvolgenti, delicati e ricchi di sfumature fruttate e floreali con sentori di glicine, fiori di acacia, di mela e di pera. Gusto elegante, fine, equilibrato, gentile ed invitante, reso più complesso da un retrogusto leggermente amarognolo. Ottimo con antipasti delicati e piatti di pesce. A fine pasto accompagna ogni tipo di dessert in maniera eccellente.

A refreshing, lively and appealing still Prosecco made from well-ripened grapes from lush, verdant vines. A real pleasure.

Sensorial qualities: *With a sophisticated and persistent structure and delicate, inviting aromas filled with fruity and flowery nuances of wisteria, acacia flower, apple and pear. The flavor is elegant, fine, balanced, gentle and appealing with a complexity that derives from its slightly bitter aftertaste. The wine is perfect with delicate hors d'oeuvres and fish dishes and the ideal partner for all kinds of dessert.*

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: 120 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99278	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.00 %	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.24 %	0.13 %	≥ 10.50 %
Estratto secco totale:	19.3 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	4.0 gr/l	0.3 gr/l	-
Estratto non riduttore:	15.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.56 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:	119 mg/l	19 mg/l	≤ 200 mg/l

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: 12,000 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99278	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.00 %	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	11.24 %	0.13 %	≥ 10.50 %
Total dry extract:	19.3 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	4.0 gr/l	0.3 gr/l	-
Dry extract:	15.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.56 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:	119 mg/l	19 mg/l	≤ 200 mg/l

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: Manuale con selezione dei grappoli
Resa: 120 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99285	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.06 %	0.11 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.29 %	0.13 %	≥ 10.50 %
Estratto secco totale:	19.6 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	3.9 gr/l	0.3 gr/l	-
Estratto non riduttore:	15.7 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.62 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:	94 mg/l	19 mg/l	≤ 200 mg/l

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: By hand only selected bunches
Yield: 12,000 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Method	Value	Variable	Value limit
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99285	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.06 %	0.11 %	-
Total alcohol by volume:	11.29 %	0.13 %	≥ 10.50 %
Total dry extract:	19.6 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	3.9 gr/l	0.3 gr/l	-
Dry extract:	15.7 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.62 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:	94 mg/l	19 mg/l	≤ 200 mg/l

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.

