



BIANCHIN

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 golden e nuance di pera, fiori bianchi di campo, fiordaliso, sensazioni di frutta esotica e agrumi. Troviamo una media acidità e un equilibrio fruttato. Ottima sapidità minerale che ricorda il terroir montelliano di origine. Franco, intenso, 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.

From grapes ripened on the gentle slopes of Montello, a fragrant and aromatic Prosecco Superiore to which the caress of the sun has given all its characteristic virtues.

Sensorial qualities: *Fine and persistent straw yellow perlage with greenish reflections. The fruity aroma denotes a predominance of golden apple and nuances of pear, white wild flowers, cornflower, sensations of exotic fruit and citrus. We find a medium acidity and a fruity balance. Excellent mineral sapidity reminiscent of the Montello terroir of origin. Frank, intense, harmonious and persistent with the typical lightness of the vine that invites you not to settle for the first sip. Excellent throughout the meal, vegetable and fish tempura.*

SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2024

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: 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:	0.9925	0.0005	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.30 %	0.16 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.76 %	0.17 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	24.2 gr/l	0.4 gr/l	-
Glucosio, fruttosio:	7.7 gr/l	1.0 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Estratto non riduttore:	17 gr/l	2 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.2 gr/l	0.3 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.26 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	107 mg/l	7 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione a 20°C:	4.5 bar	0.2 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 2024

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
Relative density 20°C/ 20°C:	0.9925	0.0005	-
Alcohol by volume:	11.30 %	0.16 %	-
Total alcohol by volume:	11.76 %	0.17 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	24.2 gr/l	0.4 gr/l	-
Glucose, fructose:	7.7 gr/l	1.0 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Sugar-free extract:	17 gr/l	2 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.2 gr/l	0.3 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.26 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	107 mg/l	7 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.5 bar	0.2 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 2023

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: 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:	0.99287	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.36%	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.58%	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	20.6 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio, fruttosio:	3.7 gr/l	0.3 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Estratto senza zuccheri:	16.9 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.35 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.11 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	121 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione a 20°C:	4.6 bar	0.2 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
Bicchiere: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2023

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
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99287	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.36%	0.12%	-
Total alcohol by volume:	11.58%	0.13%	≥ 11.00 %
Total dry extract:	20.6 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose, fructose:	3.7 gr/l	0.3 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Sugar-free extract:	16.9 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.35 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.11 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	121 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.6 bar	0.2 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 2023

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: 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:	0.99456	0.00007	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.39%	0.13%	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.75%	0.13%	≥ 11.00%
Estratto secco totale:	25.1 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio, fruttosio e saccarosio:	6.02 gr/l	0.41 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Estratto senza zuccheri:	19.1 gr/l	0.5 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	6.01 gr/l	0.30 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.15 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	124 mg/l	11 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione a 20°C:	4.4 bar	0.2 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 2023

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
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99456	0.00007	-
Alcohol by volume:	11.39%	0.13%	-
Total alcohol by volume:	11.75%	0.13%	≥ 11.00%
Total dry extract:	25.1 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose, fructose and sucrose:	6.02 gr/l	0.41 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Sugar-free extract:	19.1 gr/l	0.5 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	6.01 gr/l	0.30 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.15 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	124 mg/l	11 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.4 bar	0.2 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 2023

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: 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:	0.99422	0.00018	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.33 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.72 %	0.12 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	24.0 gr/l	0.6 gr/l	-
Glucosio, fruttosio e saccarosio:	6.51 gr/l	0.4 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Estratto senza zuccheri:	17.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.30 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	105 mg/l	11 mg/l	≤ 235 mg/l
Sovrapressione a 20°C:	5.5 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
Bicchiere: Harmony 53 cc.

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2023

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
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99422	0.00018	-
Alcohol by volume:	11.33 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	11.72 %	0.12 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	24.0 gr/l	0.6 gr/l	-
Glucose, fructose and sucrose:	6.51 gr/l	0.4 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Sugar-free extract:	17.5 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.30 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.12 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	105 mg/l	11 mg/l	≤ 235 mg/l
Overpressure:	5.5 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.

