



BIANCHIN

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

Il tenore zuccherino molto basso esalta la personalità di questo elegante Prosecco Superiore Extra Brut dal caratteristico sapore molto secco, sapido ed intenso ottenuto da uve maturate sui terreni collinari del Montello.

Profilo Sensoriale: Colore giallo paglierino chiaro con brillanti riflessi verdi. Fine e persistente il perlage. Il caratteristico profumo di mela, sambuco e glicine bianco si accompagna a fresche note agrumate. Gusto asciutto, intenso e secco. Ottima la sapidità tipica del terroir montelliano. Assolutamente perfetto in abbinamento a primi e secondi piatti a base di pesce e crostacei. Consigliato anche con delicate carni bianche e formaggi freschi.

The very low sugar residue really brings out the personality of this elegant Prosecco Superiore Extra Brut. It is fresh and lean with arresting tanginess and intensity from the grapes which ripen in the hillside vineyards of the Montello.

Sensorial qualities: *The appearance is bright straw with green highlights alongside a fine and persistent perlage. The bouquet reveals aromas of apples, elderberry and white wisteria enlivened by fresh citrus tones. In the mouth it is lean, intense and dry with a delightful mineral zest, typical of the soil on the Montello. This Extra Brut is absolutely perfect with fish and seafood-based firsts and mains, and highly recommended with delicate white meats and fresh cheeses.*

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:	0.9911	0.0005	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.22 %	0.16 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.46 %	0.17 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	19.6 gr/l	0.4 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	4.0 gr/l	0.6 gr/l	≤ 6.0 gr/l
Estratto non riduttore:	16 gr/l	2 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.1 gr/l	0.3 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.25 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	99 mg/l	7 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	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:	0.9911	0.0005	-
Alcohol by volume:	11.22 %	0.16 %	-
Total alcohol by volume:	11.46 %	0.17 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	19.6 gr/l	0.4 gr/l	-
Glucose and fructose:	4.0 gr/l	0.6 gr/l	≤ 6.0 gr/l
Sugar-free extract:	16 gr/l	2 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.1 gr/l	0.3 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.25 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	99 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:	0.99342	0.00018	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.33 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.63 %	0.12 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	21.9 gr/l	0.6 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	4.90 gr/l	0.30 gr/l	≤ 6.0 gr/l
Estratto non riduttore:	17.0 gr/l	0.8 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.35 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:	100 mg/l	11 mg/l	≤ 235 mg/l
Sovrapressione:	5.9 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 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:	0.99342	0.00018	-
Alcohol by volume:	11.33 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	11.63 %	0.12 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	21.9 gr/l	0.6 gr/l	-
Glucose and fructose:	4.90 gr/l	0.30 gr/l	≤ 6.0 gr/l
Dry extract:	17.0 gr/l	0.8 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.35 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:	100 mg/l	11 mg/l	≤ 235 mg/l
Overpressure:	5.9 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: Harmony 53 cc.

