



BIANCHIN

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: 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. Acidità moderata, dolce e gradevole. Adatto ad antipasti con crostacei, stuzzichini, dessert.

Among the luxuriant woods of Montello there are vineyards that produce grapes chosen for a delicate and aromatic Prosecco Superiore that knows how to enchant the senses. Fine and persistent perlage.

Sensorial qualities: *Pale straw yellow with fine and elegant perlage of long persistence. Engaging and intense bouquet: white peach, white flowers, notes of narcissus, jasmine and dog rose. Fine and harmonious. Fresh fruity and floral gustatory persistence, the typical sapidity of the Montelliano terroir and a perfect fusion of finesse, elegance and softness. Moderate acidity, sweet and pleasant. Suitable with shellfish, appetizers, desserts.*

SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2022

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:	0.99652	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.38%	0.12%	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	12.21%	0.13%	≥ 11.00%
Estratto secco totale:	30.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	13.9 gr/l	0.8 gr/l	≤ 17 gr/l
Estratto non riduttore:	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.23 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.13 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	115 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione a 20°C:	4.9 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 2022

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:	0.99652	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.38%	0.12%	-
Total alcohol by volume:	12.21%	0.13%	≥ 11.00%
Total dry extract:	30.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	13.9 gr/l	0.8 gr/l	≤ 17 gr/l
Dry extract:	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.23 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.13 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	115 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.9 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 2022

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:	0.99618	0.00007	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.17 %	0.13 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.94 %	0.14 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	28.6 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	12.81 gr/l	0.77 gr/l	12 - 17 gr/l
Estratto non riduttore:	15.8 gr/l	0.8 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.60 gr/l	0.30 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.17 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	98 mg/l	11 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione a 20°C:	4.7 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 2022

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:	0.99618	0.00007	-
Alcohol by volume:	11.17 %	0.13 %	-
Total alcohol by volume:	11.94 %	0.14 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	28.6 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	12.81 gr/l	0.77 gr/l	12 - 17 gr/l
Dry extract:	15.8 gr/l	0.8 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.60 gr/l	0.30 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.17 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	98 mg/l	11 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.7 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.

