



BIANCHIN

— M O N T E L L O —

TREVISO D.O.C. PROSECCO SPUMANTE ROSÉ BRUT MILLESIMATO

L'incanto del colore, l'esuberanza della spuma, le eleganti note fruttate offrono a questo spumante un'emozione sensoriale avvolgente.

Profilo Sensoriale: Color rosa madreperla brillante. Perlage fine e persistente. Note olfattive fruttate con spiccati sentori di pesca bianca, scorza di agrumi, melagrana e fragole di bosco. Sapore piacevolmente fresco, vellutato, ben equilibrato e con una buona acidità. Aperitivo perfetto, accompagna ottimamente gli antipasti di crudità di pesce, i crostacei e i primi e secondi piatti delicati.

With its enchanting colour, exuberant foam and elegant fruity notes, this sparkling wine is a sensory sensation.

Sensorial qualities: Bright pink mother of pearl in colour. Fine and persistent perlage. The bouquet is fruity with highlights of white peach, citrus peel, pomegranate and wild strawberry, accompanied by a delicate overtone of white flowers. The flavour is pleasantly fresh, velvety, well-balanced and with good acidity. Perfect as an aperitif, it goes splendidly with fresh fish hors d'oeuvres, sea food and lightly flavoured first and main courses.

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: 85-90% Glera, 10-15% Pinot Nero
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: 180 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presa di spuma: minimo 60 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99441	0.00007	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.63%	0.13%	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	12.07%	0.13%	≥ 11.00%
Estratto secco totale:	25.4 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	7.26 gr/l	0.47 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Estratto senza zuccheri:	18.1 gr/l	0.6 gr/l	≥ 14.0 gr/l
Acidità totale:	5.30 gr/l	0.30 gr/l	≥ 4.5 gr/l
Acidità volatile:	0.21 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	124 mg/l	11 mg/l	≤ 235 mg/l
Sovrapressione:	4.70 bar	0.20 bar	≥ 3.5 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 15° C e bottiglia posizionata verticalmente.
Temperatura di servizio: 7° C
Bicchiere: 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: 85-90% Glera, 10-15% Pinot Noir
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: 18,000 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presa di spuma*: at least 60 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:	0.99441	0.00007	-
Alcohol by volume:	11.63%	0.13%	-
Total alcohol by volume:	12.07%	0.13%	≥ 11.00%
Total dry extract:	25.4 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	7.26 gr/l	0.47 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Sugar-free extract:	18.1 gr/l	0.6 gr/l	≥ 14.0 gr/l
Total acidity:	5.30 gr/l	0.30 gr/l	≥ 4.5 gr/l
Volatile acidity:	0.21 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	124 mg/l	11 mg/l	≤ 235 mg/l
Overpressure:	4.70 bar	0.20 bar	≥ 3.5 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 2020

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: 85-90% Glera, 10-15% Pinot Nero
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: 180 q.li/ha.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Pigiatura: Soffice senza diraspatura
Serbatoi: Acciaio
Metodo: Martinotti (charmat)
Presa di spuma: minimo 60 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Metodo	Valore	Incertezza	Valore limite
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99349	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.31 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.62 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	22.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	5.1 gr/l	0.4 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Estratto non riduttore:	17.1 gr/l	0.9 gr/l	≥ 14.0 gr/l
Acidità totale:	5.63 gr/l	0.22 gr/l	≥ 4.5 gr/l
Acidità volatile:	0.17 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	96 mg/l	19 mg/l	≤ 235 mg/l
Sovrapressione:	4.3 bar	0.1 bar	≥ 3.5 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 2020

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: 85-90% Glera, 10-15% Pinot Noir
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: 18,000 kg/ha

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Pressing: Soft without de-stemming
Tanks: Stainless steel
Method: Martinotti (charmat)
Presa di spuma*: at least 60 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:	0.99349	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.31 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	11.62 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	22.2 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	5.1 gr/l	0.4 gr/l	≤ 12.0 gr/l
Dry extract:	17.1 gr/l	0.9 gr/l	≥ 14.0 gr/l
Total acidity:	5.63 gr/l	0.22 gr/l	≥ 4.5 gr/l
Volatile acidity:	0.17 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	96 mg/l	19 mg/l	≤ 235 mg/l
Overpressure:	4.3 bar	0.1 bar	≥ 3.5 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.

