

# batíso

## BATISO PROSECCO DOC BRUT

Aromi delicati e sapori raffinati che nascono dalla perfetta simbiosi tra un microclima mite, forte di un'escursione termica notevole, e un terreno antichissimo, ricco di calcare e argilla, originatosi dal sollevamento di fondali marini.

*Perlage elegante e d'effetto.*



**Colore** *Giallo paglierino brillante.*

**Profumo** *Caratterizzato da profumi ricchi di note agrumate e floreali, che si accompagnano ad una piacevole nota di crosta di pane.*

**Sapore** *Una bella e viva energia gustativa accompagna la sapidità e la freschezza di un vino asciutto e armonico, mediamente persistente nei sentori fruttati.*

**Tipologia di produzione** Metodo Charmat-Martinotti.

**Gradazione** 11% Vol.

**Vendemmia** Manuale nella seconda metà di Settembre.

**Varietà uve** Glera.

**Residuo zuccherino** 8 - 10 gr/lit.

**Formato** 0,75 lt. - 3,0 lt. - 6,0 lt.

**Abbinamenti consigliati** Indicato con antipasti di verdure e di mare anche elaborati, frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nella zona di produzione, a tutto pasto.

**Servizio** Va servito alla temperatura di 4°-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio

**Come indicare nella lista vini** Prosecco DOC brut, 2015, Batíso.



**Batíso Agricola**

Via Arcol, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV) Venezia - T. +39 0423 1990476 - info@Batíso.it - www.Batíso.it