

batíso

BATISO PROSECCO DOC EXTRA DRY

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.

Il Prosecco nella sua forma più autentica.



Colore *Giallo paglierino brillante di un vivo perlage.*

Profumo *Gradevolmente fruttato nei sentori di mela Golden e pera, presenta una sfumatura nettamente floreale ed agrumata.*

Sapore *Festoso e vivace, al contempo sapido e lievemente minerale. Un'acidità viva sostiene briosamente la tipica struttura del Prosecco.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda metà di settembre.

Varietà uve Glera.

Residuo zuccherino 14 gr/lt.

Formato 0,75 lt. - 1,5 lt.

Abbinamenti consigliati Unico all'aperitivo, è ideale con minestre di legumi e frutti di mare, paste delicatamente condite, formaggi freschi e carpacci di pesce.

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

Come indicare nella lista vini Prosecco DOC extra dry, 2015, Batíso.

