

batíso

VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY

L' esempio di un'agricoltura esclusivamente manuale in terreni ripidi e insidiosi, unita ad una lavorazione tecnologicamente avanzata atta a mantenere il vino sui suoi nobili lieviti per un periodo sufficiente a fare del Batíso Valdobbiadene DOCG..

La piacevolezza del bere bene in ogni circostanza.



Colore *Giallo paglierino lucente.*

Profumo *Floreale nelle nuance primaverili, fruttato nei toni di ananas, pera, albicocca e melograno. Evolve in sentori di frutta bianca e fieno secco.*

Sapore *Al palato risulta minerale e fresco, grazie alla sua innata eleganza. Persistenza e cremosità ai massimi livelli.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda metà di settembre.

Varietà uve Glera.

Residuo zuccherino 14 - 16 gr/lt.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Il Valdobbiadene DOCG Prosecco superiore è l'aperitivo per eccellenza, ottimo con antipasti, primi piatti delicati, risotti e molluschi, trova perfetto riscontro anche con cibi piccanti e sfiziose sfoglie.

Servizio Va servito alla temperatura di 6°-8° C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Valdobbiadene DOCG, Prosecco superiore extra dry, 2015, Batíso.

