




---

# 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 2023

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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99732	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.23%	0.12%	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	12.04%	0.13%	≥ 11.00%
<b>Estratto secco totale:</b>	31.8 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	13.5 gr/l	0.8 gr/l	≤ 17.0 gr/l
<b>Estratto non riduttore:</b>	18.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.83 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.14 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	111 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione a 20°C:</b>	5 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 2023

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
<b>Relative density 20°C/ 20°C:</b>	0.99732	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.23%	0.12%	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	12.04%	0.13%	≥ 11.00%
<b>Total dry extract:</b>	31.8 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	13.5 gr/l	0.8 gr/l	≤ 17.0 gr/l
<b>Dry extract:</b>	18.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.83 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.14 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	111 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	5 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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99652	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.38%	0.12%	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	12.21%	0.13%	≥ 11.00%
<b>Estratto secco totale:</b>	30.2 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	13.9 gr/l	0.8 gr/l	≤ 17 gr/l
<b>Estratto non riduttore:</b>	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.23 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.13 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	115 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione a 20°C:</b>	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
<b>Relative density 20°C/ 20°C:</b>	0.99652	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.38%	0.12%	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	12.21%	0.13%	≥ 11.00%
<b>Total dry extract:</b>	30.2 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	13.9 gr/l	0.8 gr/l	≤ 17 gr/l
<b>Dry extract:</b>	16.3 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.23 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.13 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	115 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99618	0.00007	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.17 %	0.13 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.94 %	0.14 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	28.6 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	12.81 gr/l	0.77 gr/l	12 - 17 gr/l
<b>Estratto non riduttore:</b>	15.8 gr/l	0.8 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.60 gr/l	0.30 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.17 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	98 mg/l	11 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Sovrapressione a 20°C:</b>	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
<b>Relative density 20°C/ 20°C:</b>	0.99618	0.00007	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.17 %	0.13 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.94 %	0.14 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	28.6 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	12.81 gr/l	0.77 gr/l	12 - 17 gr/l
<b>Dry extract:</b>	15.8 gr/l	0.8 gr/l	≥ 15.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.60 gr/l	0.30 gr/l	≥ 5.0 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.17 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	98 mg/l	11 mg/l	≤ 185 mg/l
<b>Overpressure:</b>	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.

