



# 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 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:** 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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99482	0.00006	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.45 %	0.12 %	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	11.83 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Estratto secco totale:</b>	26.1 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	6.4 gr/l	0.4 gr/l	≤ 12.0 gr/l
<b>Estratto senza zuccheri:</b>	19.7 gr/l	0.9 gr/l	≥ 14.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.51 gr/l	0.21 gr/l	≥ 4.5 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.15 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	118 mg/l	13 mg/l	≤ 235 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	5.70 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 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:** 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
<b>Relative density 20°C/ 20°C:</b>	0.99482	0.00006	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.45 %	0.12 %	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	11.83 %	0.13 %	≥ 11.00 %
<b>Total dry extract:</b>	26.1 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	6.4 gr/l	0.4 gr/l	≤ 12.0 gr/l
<b>Sugar-free extract:</b>	19.7 gr/l	0.9 gr/l	≥ 14.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.51 gr/l	0.21 gr/l	≥ 4.5 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.15 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	118 mg/l	13 mg/l	≤ 235 mg/l
<b>Overpressure:</b>	5.70 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 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
<b>Densità relativa 20°C/ 20°C:</b>	0.99441	0.00007	-
<b>Titolo alcolometrico vol.:</b>	11.63%	0.13%	-
<b>Titolo alcolometrico vol. tot.:</b>	12.07%	0.13%	≥ 11.00%
<b>Estratto secco totale:</b>	25.4 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucosio e fruttosio:</b>	7.26 gr/l	0.47 gr/l	≤ 12.0 gr/l
<b>Estratto senza zuccheri:</b>	18.1 gr/l	0.6 gr/l	≥ 14.0 gr/l
<b>Acidità totale:</b>	5.30 gr/l	0.30 gr/l	≥ 4.5 gr/l
<b>Acidità volatile:</b>	0.21 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Anidride solforosa totale:</b>	124 mg/l	11 mg/l	≤ 235 mg/l
<b>Sovrapressione:</b>	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  
**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:** 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
<b>Relative density 20°C/ 20°C:</b>	0.99441	0.00007	-
<b>Alcohol by volume:</b>	11.63%	0.13%	-
<b>Total alcohol by volume:</b>	12.07%	0.13%	≥ 11.00%
<b>Total dry extract:</b>	25.4 gr/l	0.3 gr/l	-
<b>Glucose and fructose:</b>	7.26 gr/l	0.47 gr/l	≤ 12.0 gr/l
<b>Sugar-free extract:</b>	18.1 gr/l	0.6 gr/l	≥ 14.0 gr/l
<b>Total acidity:</b>	5.30 gr/l	0.30 gr/l	≥ 4.5 gr/l
<b>Volatile acidity:</b>	0.21 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
<b>Total sulphur dioxide:</b>	124 mg/l	11 mg/l	≤ 235 mg/l
<b>Overpressure:</b>	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 53 cc.

