

PROSECCO - Brut LE BAITE

Denominazione: Prosecco Spumante Brut - DOC Prosecco Treviso.
Produzione: Biologica - Certificato IT BIO 004.
Vino vegano.

Uve: 100% Glera.
Zona di produzione: Comune di Mansuè, località Basalghelle.
Terreno: Limoso-sabbioso.

Raccolta: Si vendemmia nelle ore più fresche della giornata, nella prima decade di settembre.

Vinificazione e affinamento: Le uve, raccolte e selezionate a mano, sono subito pigiate e diraspate in modo soffice. Dopo la prima fermentazione a temperatura controllata, in contenitori d'acciaio, segue la rifermentazione e la presa di spuma in autoclave, per 3 mesi circa. Metodo Martinotti Charmat.

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. La bollicina dà vita ad una spuma persistente e fresca al palato.

Note sensoriali: Al naso spiccano le note floreali e fruttate, di mela e pera. In bocca è secco, fresco, equilibrato, e vivace al palato. Ottima la spalla acida che dona persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: Antipasti di pesce e verdure, anche elaborati. Primi piatti con frutti di mare e piatti di pesce al forno. Ottimo anche a tutto pasto.

Grado alcolico: 11,5% vol. all'imbottigliamento.

Residuo zuccherino: 9 - 12 gr/litro.

Temperatura servizio: 4° C.

Produzione: Inferiore a 10.000 bottiglie/anno.

Formati disponibili: Bottiglia: 750 ml - Magnum 1,5 litri.
Cartone: 6 bottiglie (750 ml.)

Name: Sparkling wine Prosecco Brut - DOC Prosecco Treviso.
Production: Organic wine Certificate IT BIO 004. Vegan Wine.

Grapes: 100% Glera.
Production area: City of Mansuè, locality Basalghelle.
Soil Type: Silt-Sandy.

Harvest: In the cooler hours of the day. The glera grapes, is harvested in the first ten days of September.

Vilification and refinement: The grapes, harvest and selected by hand, are immediately softly pressed. The wine makes the first fermentation in steel containers (the temperature is controlled). Then, it makes the second fermentation, and then it refines in autoclave, about for 3 months. Tank "Martinotti Charmat" method.

Colour: Light pale yellow, with green reflections. The bubbles create a persistent foam, it's fresh on the palate.

Smell profile: Nose: fragrance of flowers and fruits, apple and pear. In the mouth, it's dry, fresh, balanced, and it's lively on the palate. Excellent the acidity, it gives aromatic persistence.

Food pairing: Fish and vegetable appetizers. Seafood first courses, and cooked in the oven fish.

It's excellent with all dishes of the meal.

Alcohol: 11,5% vol. at bottling.

Residual sugar: 9 - 12 gr/liter.

Service Temp.: 4° C.

Production: Less than 10.000 bottles in a year.

Packaging: Bottle 750 ml e Magnum 1,5 liter. Box 6 bottles (750 ml)

GUARDA COME RICICLARE E SMALTIRE QUESTA BOTTIGLIA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE
SEE HOW TO PROPERLY RECYCLE AND DISPOSE OF THIS BOTTLE, SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT



BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO	SCATOLA
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero	Cartone ondulato
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51	PAP 20
RACCOLTA DIFFERENZIATA				
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.				



Le Baite
LEGATI ALLA NATURA

Le Baite

Azienda Agricola Le Baite - Via Baite, 11 - 31040 Basalghelle di Mansuè (TV) - Italia
Tel.: 0039 347 0096770 Stefano Baldessin - E-mail: info@vinilebaite.it - www.vinilebaite.it