

Prosecco - Extra Dry LE BAITE



Denominazione: Prosecco Spumante Extra Dry.
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 tenue con riflessi verdolini, rattivato dal perlage fine e persistente.

Note sensoriali: Al naso è floreale e fruttato, con sentori di mela e pera. In bocca è morbido e leggermente abboccato. Lo equilibra la freschezza e l'ottima sapidità.

Abbinamenti: Minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi, carni bianche e pollame. Ideale anche con dolci a pasta secca. Ottimo come aperitivo.

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

Residuo zuccherino: 13 - 16 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 Extra Dry
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 the 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 off-dry and sweetish. The acidity is average, and the sapidity is good. The wine is balanced.
Food pairing: Legume soup, fish soup. First courses of white meat. Unseasoned cheeses. White meat. Poultry. It's excellent with dessert as tart, and it's excellent as aperitif.
Alcohol: 11,5% vol. at bottling.

Residual sugar: 13 - 16 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

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

Le Baite
LEGATI ALLA NATURA