

## Prosecco - Frizzante LE BAITE



<b>Denominazione:</b>	Prosecco Frizzante DOC Prosecco Treviso.
<b>Produzione:</b>	Biologica - Certificato IT BIO 004. Vino vegano.
<b>Uve:</b>	100% Glera.
<b>Zona di produzione:</b>	Comune di Mansuè, località Basalghelle.
<b>Terreno:</b>	Limoso-sabbioso e calcareo.
<b>Raccolta:</b>	Si vendemmia nelle ore più fresche della giornata, nella prima decade di settembre.
<b>Vinificazione e affinamento:</b>	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 2 mesi circa. Metodo Martinotti Charmat.
<b>Colore:</b>	Giallo tenue con riflessi verdolini. Perlage vivace e persistente
<b>Note sensoriali:</b>	Al naso è floreale e fruttato, con sentori di mela. In bocca è leggermente abboccato, abbastanza fresco e sapido
<b>Abbinamenti:</b>	Antipasti leggeri. Risotti poco elaborati o ai frutti di mare secondi piatti di pesce magro e verdure. grigliate. Ideale anche con come aperitivo.
<b>Grado alcolico:</b>	11% vol. all'imbottigliamento.
<b>Residuo zuccherino:</b>	10 - 13 gr/litro.
<b>Temperatura servizio:</b>	4° C.
<b>Produzione:</b>	Inferiore a 10.000 bottiglie/anno.
<b>Formati disponibili:</b>	Bottiglia: 750 ml - Magnum 1,5 litri. Cartone: 6 bottiglie (750 ml.)

<b>Name:</b>	Lightly sparkling wine Prosecco Extra Dry
<b>Production:</b>	Organic wine Certificate IT BIO 004. Vegan wine.
<b>Grapes:</b>	100% Glera.
<b>Production area:</b>	City of Mansuè, locality Basalghelle.
<b>Soil Type:</b>	Silt-Sandy and Calcareous.
<b>Harvest:</b>	In the cooler hours of the day. The glera grapes, is harvested in the first ten days of September.
<b>Vilification and refinement:</b>	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 2 months. Tank "Martinotti Charmat" method.
<b>Colour:</b>	Light pale yellow, with green reflections. The bubbles create a persistent foam.
<b>Smell profile:</b>	Nose: fragrance of flowers and fruits, notes of apple. In the mouth, it's off-dry. The acidity is average, and the sapidity is good.
<b>Food pairing:</b>	Light appetizers. Fish or vegetable rice. Second courses of lean fish and grilled vegetables. It's excellent as drink.
<b>Alcohol:</b>	11% vol. at bottling.
<b>Residual sugar:</b>	10 - 13 gr/liter.
<b>Service Temp.:</b>	4° C.
<b>Production:</b>	Less then 10.000 bottles in a year.
<b>Packaging:</b>	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	TAPPO	SCATOLA	SPAGO
Vetro	Sughero	Cartone ondulato	Juta
GL 71	FOR 51	PAP 20	TEX 61
<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA</b>			<b>INDIFFERENZIATA</b>
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