BIANCHIN

ASOLO D.O.C.G.
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA BRUT MILLESIMATO

Il tenore zuccherino molto basso esalta la personalità di questo elegante Prosecco Superiore Extra Brut dal caratteristico sapore molto secco, sapido ed intenso ottenuto da uve maturate sui terreni collinari.

Profilo Sensoriale: Colore giallo paglierino chiaro con brillanti riflessi verdi. Fine e persistente il perlage. Il caratteristico profumo di mela, sambuco e glicine bianco si accompagna a fresche note agrumate. Gusto asciutto, intenso e secco. Ottima la sapidità tipica del terroir montelliano. Assolutamente perfetto in abbinamento a primi e secondi piatti a base di pesce e crostacei. Consigliato anche con delicate carni bianche e formaggi freschi.

The very low sugar residue really brings out the personality of this elegant Prosecco Superiore Extra Brut. It is fresh and lean with arresting tanginess and intensity from the grapes which ripen in the hillside vineyards.

Sensorial qualities: *The appearance is bright straw with green highlights alongside a fine and persistent perlage. The bouquet reveals aromas of apples, elderberry and white wisteria enlivened by fresh citrus tones. In the mouth it is lean, intense and dry with a delightful mineral zest, typical of the soil on the Montello. This Extra Brut is absolutely perfect with fish and seafood-based firsts and mains, and highly recommended with delicate white meats and fresh cheeses.*

ASOLO D.O.C.G.
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA BRUT MILLESIMATO

LOTTO L2660

BIANCHIN

EXTRA BRUT MILLESIMATO

SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2025

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello (TV), Montebelluna (TV), Borso del Grappa (TV).

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 50 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz e Doppio Capovolto
Conduzione: Produzione integrata
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
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99224	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.84 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.99 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	20.6 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	2.5 gr/l	0.2 gr/l	≤ 6.0 gr/l
Estratto non riduttore:	18.1 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.49 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.18 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	118 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	5.0 bar	0.2 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: Luogo fresco e asciutto
Posizione bottiglia: Verticale
Temperatura di servizio: 6°- 7° C

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2025

GEOGRAPHICAL CHARACTERISTICS

Location: Volpago del Montello (TV), Montebelluna (TV), Borso del Grappa (TV).

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 50 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz and Double-arched cane
Vineyard management: Sustainable
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
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99224	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.84 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	11.99 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	20.6 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	2.5 gr/l	0.2 gr/l	≤ 6.0 gr/l
Sugar-free extract:	18.1 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.49 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.18 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	118 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	5.0 bar	0.2 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Bottle positioned: Cool, dry place.
Bottle positioned: Vertically
Serving Temperature: 6°- 7° C

ASOLO D.O.C.G.
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA BRUT MILLESIMATO

LOTTO L25107

BIANCHIN

EXTRA BRUT MILLESIMATO

SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2024

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello (TV), Montebelluna (TV), Borso del Grappa (TV).

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 50 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz e Doppio Capovolto
Conduzione: Produzione integrata
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
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.99147	0.00006	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.65 %	0.12 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.78 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	18.0 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	2.1 gr/l	0.2 gr/l	≤ 6.0 gr/l
Estratto non riduttore:	15.9 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.61 gr/l	0,21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.18 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	114 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	5.0 bar	0.2 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: Luogo fresco e asciutto
Posizione bottiglia: Verticale
Temperatura di servizio: 6°- 7° C

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2024

GEOGRAPHICAL CHARACTERISTICS

Location: Volpago del Montello (TV), Montebelluna (TV), Borso del Grappa (TV).

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 50 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz and Double-arched cane
Vineyard management: Sustainable
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
Relative density 20°C/ 20°C:	0.99147	0.00006	-
Alcohol by volume:	11.65 %	0.12 %	-
Total alcohol by volume:	11.78 %	0.13 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	18.0 gr/l	0.3 gr/l	-
Glucose and fructose:	2.1 gr/l	0.2 gr/l	≤ 6.0 gr/l
Sugar-free extract:	15.9 gr/l	0.9 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.61 gr/l	0.21 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.18 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	114 mg/l	13 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	5.0 bar	0.2 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Bottle positioned: Cool, dry place.
Bottle positioned: Vertically
Serving Temperature: 6°- 7° C

ASOLO D.O.C.G.
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA BRUT MILLESIMATO

LOTTO L2507

BIANCHIN

EXTRA BRUT MILLESIMATO

SCHEDA TECNICA - VENDEMMIA 2024

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE

Località: Volpago del Montello (TV), Montebelluna (TV), Borso del Grappa (TV).

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vitigno: 100% Glera
Età: Disetaneo con viti anche di 50 anni
Terreno: Franco-argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz e Doppio Capovolto
Conduzione: Produzione integrata
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
Densità relativa 20°C/ 20°C:	0.9911	0.0005	-
Titolo alcolometrico vol.:	11.22 %	0.16 %	-
Titolo alcolometrico vol. tot.:	11.46 %	0.17 %	≥ 11.00 %
Estratto secco totale:	19.6 gr/l	0.4 gr/l	-
Glucosio e fruttosio:	4.0 gr/l	0.6 gr/l	≤ 6.0 gr/l
Estratto non riduttore:	16 gr/l	2 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Acidità totale:	5.1 gr/l	0.3 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Acidità volatile:	0.25 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Anidride solforosa totale:	99 mg/l	7 mg/l	≤ 185 mg/l
Sovrapressione:	4.5 bar	0.2 bar	≥ 3.0 bar

CARATTERISTICHE DI SERVIZIO

Conservazione: Luogo fresco e asciutto
Posizione bottiglia: Verticale
Temperatura di servizio: 6°- 7° C

TECHNICAL DATA - GRAPES HARVEST 2024

GEOGRAPHICAL CHARACTERISTICS

Location: Volpago del Montello (TV), Montebelluna (TV), Borso del Grappa (TV).

AGRICULTURAL CHARACTERISTICS

Variety: 100% Glera
Vine age: Of assorted ages, some older than 50 years old
Soil type: Clay loam
Training system: Sylvoz and Double-arched cane
Vineyard management: Sustainable
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
Relative density 20°C/ 20°C:	0.9911	0.0005	-
Alcohol by volume:	11.22 %	0.16 %	-
Total alcohol by volume:	11.46 %	0.17 %	≥ 11.00 %
Total dry extract:	19.6 gr/l	0.4 gr/l	-
Glucose and fructose:	4.0 gr/l	0.6 gr/l	≤ 6.0 gr/l
Sugar-free extract:	16 gr/l	2 gr/l	≥ 15.0 gr/l
Total acidity:	5.1 gr/l	0.3 gr/l	≥ 5.0 gr/l
Volatile acidity:	0.25 gr/l	0.06 gr/l	≤ 1.08 gr/l
Total sulphur dioxide:	99 mg/l	7 mg/l	≤ 185 mg/l
Overpressure:	4.5 bar	0.2 bar	≥ 3.0 bar

STORING AND SERVING

Bottle positioned: Cool, dry place.
Bottle positioned: Vertically
Serving Temperature: 6°- 7° C