

Batíso

VALDOBBIADENE EXTRA DRY**CARTA DI IDENTITÀ**

PROVENIENZA:	VENETO
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	11 %
UVAGGIO:	Glera



L'esempio di un'agricoltura esclusivamente manuale in terreni ripidi e insidiosi, unita ad una lavorazione tecnologicamente avanzata atta a mantenere il vino sui nobili lieviti per un periodo sufficiente a fare del Batíso Valdobbiadene D.O.C.G. La piacevolezza del bere bene in ogni circostanza. Floreale nelle nuance primaverili, fruttato nei toni di ananas, pera, albicocca e melograno. Evolve in sentori di frutta bianca e fieno secco. Al palato risulta minerale e fresco, grazie alla sua innata eleganza. Persistenza e cremosità ai massimi livelli.

