

IN BATTISTELLA INIZIA LA VENDEMMIA OGGI 1 SETTEMBRE INIZIA LA VENDEMMIA NELLA VIGNA BATTISTELLA PER LA PRODUZIONE DEL PROSECCO DOC.

IN BATTISTELLA INIZIA LA VENDEMMIA

OGGI 1 SETTEMBRE INIZIA LA VENDEMMIA NELLA VIGNA BATTISTELLA PER LA PRODUZIONE DEL PROSECCO DOC.

“È il culmine di un anno di lavoro passionale nella vigna – afferma Fioravante Battistella, fondatore della maison produttrice di Prosecco a denominazione di origine controllata – il termine di una gestazione e l’inizio di un nuovo corso”.

Con queste parole l’imprenditore trevigiano commenta l’inizio della vendemmia delle uve Glera destinate alla produzione di ‘Battistella, il Prosecco’, brand al secondo anno di produzione.

“Con la raccolta si blocca il ciclo naturale di maturazione della bacca e inizia quello tecnico, quasi artistico, dell’uomo, è per questo che bisogna considerare ogni singolo aspetto. La qualità del vino si determina in vigneto e con la giusta scelta del periodo vendemmiale”.

La filosofia Battistella esige la massima delicatezza nella raccolta delle uve, infatti, com’è possibile leggere in etichetta, essa viene eseguita a mano dall’intera Famiglia Battistella e da ragazzi apprendisti viticoltori della Scuola enologica di Conegliano, in modo che, quando si stappa una bottiglia di ‘Battistella, il Prosecco’, le bollicine e il bouquet aromatico richiamino all’allegria e all’aura floreale della vigna durante la vendemmia.

“Il clima soleggiato durante la fioritura e l’alternanza di giornate piovose e calde hanno garantito un’evoluzione regolare della pianta, mentre un Luglio inaspettatamente fresco ha condizionato la maturazione, rallentando la precocità iniziale, ma regalando ottima freschezza e aromaticità alle uve” conclude l’imprenditore veneto di Pianzano.