Brut

Spumante Metodo Classico

Bombino Bianco

Vinificazione in acciaio, tiraggio, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Colore giallo paglierino con riflessi oro e verdognoli. Si esprime in modo puro, intenso su profumi di fiori d'arancio e crosta di pane. Al palato presenta una particolare nota di agrumi maturi e nocciola con un finale molto persistente.

Pas Dosé

Spumante Metodo Classico

Bombino Bianco

Vinificazione in acciaio, tiraggio, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Si differenzia dal Brut per l'assenza di zuccheri residui. Dosaggio zero. Colore giallo paglierino con riflessi oro e verdognoli. Si esprime in modo puro, intenso su profumi di fiori d'arancio e crosta di pane. Al palato risulta piacevolmente secco con una rara struttura.

Spinti da una grande volontà nell'esprimere il potenziale del territorio di San Severo "città dalla tradizione vitivinicola secolare", nasce nel 2017 la **Cantina Pisan-Battèl** che riparte, dopo un'esperienza ventennale nel settore della vinificazione e della spumantizzazione con un progetto nuovo, rivolto alla produzione e la vendita di vini spumanti. La produzione annua di bottiglie si attesta oggi a circa 20.000 unità, che vengono stoccati nella cantina settecentesca, dove l'affinamento avviene a temperature naturali, con escursioni lente che non superano i 18 °C.
I vigneti, sei ettari d'impianto a spalliera con allevamento a guyot e cordone speronato, tra vitigni tipici come Bombino Bianco, Nero di Troia e internazionali, si trovano alle pendici del Gargano, dove un assolato terreno a medio impasto accoglie i venti che si incanalano tra il promontorio e l'Appennino Dauno. Una terra che marchia con leggerezza e personalità i propri frutti, capace di esprimere vini bianchi e rosati dalla freschezza sorprendente.
La filosofia produttiva della **Cantina Pisan-Battèl** si attiene da sempre a semplici dettami; in campagna, il monitoraggio costante degli impianti per la prevenzione di patologie ed il sostanziale taglio dei trattamenti fitosanitari, permette di ottenere uve sane e incontaminate (l'azienda è attualmente in fase di conversione al regime bio); in cantina, un criterio di lavorazione poco invasivo dei vini, consente di ottenere un prodotto naturale ed a basso tenore di solfiti, ottenendo spumanti riconoscibili, personali e dalla eccellente bevibilità.

Brut Rosé

Spumante Metodo Classico

Pinot Nero

Vinificazione in acciaio, tiraggio, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Maestoso già all'esame visivo. Colore rosa pallido con note platino e rame. All'olfatto offre sentori di rosa, cipria e pane al latte. Al palato si presenta denso e fragrante, svelando note di melograno e susina con un finale prolungato e coerente.

Ancestre

Bombino B. - Moscato B.

Vinificato in acciaio, completa la fermentazione in bottiglia senza l'aggiunta di zuccheri. Dosaggio zero, all'olfatto offre sentori balsamico - aromatici e al palato aroma fragrante di mosto ed agrume maturo, con spiccate sapidità e freschezza e perlage fine.