



METODO CLASSICO



Pisan-Battèl



METODO CLASSICO

EP

Pisan-Battèl

San Severo - ITALIA

LA STORIA

Dalla volontà di esprimere il potenziale del territorio di San Severo, città dalla secolare tradizione vitivinicola, alla continua ricerca dell'innovazione nell'arte della spumantizzazione.

Nel **2017** Antonio Pisante e Leonardo Battello hanno dato vita alla Cantina Pisan Battèl, frutto di esperienza, conoscenza e grande intesa.



I NOSTRI VIGNETI

I nostri vitigni 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 forte personalità** i propri frutti, capace di esprimere vini bianchi e rosati dalla freschezza sorprendente e dalla spiccata sapidità.





7 ETTARI DI VIGNETI

Impianto a spalliera con allevamento a guyot e cordone speronato, tra vitigni tipici: Bombino Bianco, Uva di Troia, Pinot Nero e internazionali.



8 VARIETÀ DI SPUMANTI

I criteri di lavorazione poco invasivi dei vini, consentono di ottenere spumanti riconoscibili e dalla eccellente bevibilità.



70000 BOTTIGLIE PRODOTTE

Stoccate e conservate nella cantina settecentesca, dove l'affinamento avviene a temperature naturali.



LA CANTINA

Pisan-Battèl segue una filosofia produttiva basata su alcuni principi chiave. In campagna, si effettua un **monitoraggio costante** degli impianti per prevenire patologie, riducendo i trattamenti fitosanitari grazie a tecniche a **basso impatto**. In cantina, la lavorazione è **poco invasiva**, favorendo una **stabilizzazione naturale** e mantenendo **bassi tenori di solfiti**, per vini d'eccellenza.

La **cura nei processi operativi** e nei controlli, unita alla sensibilità verso le richieste del mercato, si traduce in un **supporto post-vendita costante**, volto a promuovere e salvaguardare il territorio pugliese.



I NOSTRI SPUMANTI

I nostri vini vengono prodotti in serbatoi di acciaio, ed affinati in vetro. La scelta di **perpetuare la tradizione territoriale**, non ricorrendo all'affinamento in legno di barrique, deriva dalla volontà di **non inficiare le caratteristiche** di delicatezza, mineralità e florealità che contraddistinguono i prodotti del nord della Puglia.

Bombino bianco, Pinot nero, Uva di Troia e Falanghina sono i vitigni che abbiamo scelto per produrre i nostri spumanti metodo classico e metodo ancestrale.





PISANBATTÈL



Metodo Classico

Metodo Classico

METODO CLASSICO



Pisan Battèl

BRUT

San Severo - ITALIA

BRUT

SPUMANTE METODO CLASSICO

BOMBINO BIANCO

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Colore giallo dorato con riflessi verdolini. All'olfatto si presenta intenso ed elegante con sentori di fiori d'arancio e crosta di pane. Al palato denota una piacevole sensazione agrumata e di nocciola dal finale persistente.

PROPRIETÀ



FIORI D'ARANCIO



CROSTA DI PANE



NOCCIOLA

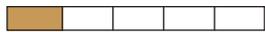
FRESCHEZZA



INTENSITÀ



AROMATICITÀ



SAPIDITÀ



COMPLESSITÀ



12,00 VOL%

ABBINAMENTO

Estremamente versatile, può essere utilizzato per aperitivi o a tutto pasto, sia con cucina di mare che con cucina di terra. Abbinato per contrasto, la sua acidità rende molto piacevole e leggero anche un menù ricco di grassi.





PISANBATTÈL

Metodo Classico



Metodo Classico

METODO CLASSICO



Pisan-Battèl

BRUT ROSÉ

San Severo - ITALIA

BRUT ROSÈ

SPUMANTE METODO CLASSICO

PINOT NERO

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, 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, melagrana e cipria. Al palato si presenta cremoso e fragrante, svelando note di melagrana e susina con un finale prolungato.

PROPRIETÀ



ROSA



MELAGRANA

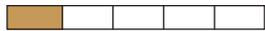
FRESCHEZZA



INTENSITÀ



AROMATICITÀ



SAPIDITÀ



COMPLESSITÀ



12,00 VOL%

ABBINAMENTO

Il classico spumante “tutto pasto”. È ottimo come aperitivo, ma può essere presentato in accostamento a qualsiasi piatto di alta cucina, soprattutto nelle preparazioni a base di pesce, crostacei e carni.





PISANBATTÈL

Metodo Classico

METODO CLASSICO



Pisan-Battèl

PAS DOSE

San Severo - ITALIA

PAS DOSÈ 30 MESI

SPUMANTE METODO CLASSICO

BOMBINO BIANCO

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Dosaggio zero. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto si presenta intenso e fine con sentori di erbe aromatiche, macchia mediterranea e sfumature marine. Al palato fresco, sapido e minerale con finale ammandorlato.

PROPRIETÀ



ERBE AROMATICHE

FRESCHEZZA

INTENSITÀ

AROMATICITÀ

SAPIDITÀ

COMPLESSITÀ

12,00 VOL%

ABBINAMENTO

Estremamente secco (tipico del Nature), è uno spumante dedicato agli intenditori, di rara struttura. Sposa con eleganza ogni piatto che rispecchia la sua personalità. Perfetto come aperitivo, insuperabile con le ostriche.





METODO CLASSICO



Pisan Battel

FALANGHINA PAS DOSÉ

San Severino - ITALIA

FALANGHINA PAS DOSÈ

SPUMANTE METODO CLASSICO

FALANGHINA

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, sosta sui lieviti per almeno 36 mesi. Colore giallo dorato. Profumo con note floreali di fiori di campo e ginestre seguite da sentori di mela e albicocca con sfumature di note minerali. Beva fresca, sapida e piacevole con finale di buona persistenza.

PROPRIETÀ



MELA



ALBICOCCA

FRESCHEZZA

INTENSITÀ

AROMATICITÀ

SAPIDITÀ

COMPLESSITÀ

12,50 VOL%

ABBINAMENTO

Consigliato per adattarsi ad antipasti, tartare e primi piatti di mare.





METODO CLASSICO

Pian Battè

PB

PAS DOSÈ

48

SAN SEVERO - ITALIA

PAS DOSÈ 48 MESI

SPUMANTE METODO CLASSICO

BOMBINO BIANCO

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, sosta sui lieviti per almeno 48 mesi. Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Profumi di fiori d'acacia, macchia mediterranea, iodio, agrumi e foglia di alloro. Gusto elegante dal perlage cremoso, con note citrine, sapido fresco e persistente dal finale vellutato e retrogusto di erbe aromatiche.

PROPRIETÀ



FIORI D'ACACIA



AGRUMI



ALLORO

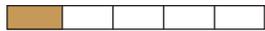
FRESCHEZZA



INTENSITÀ



AROMATICITÀ



SAPIDITÀ



COMPLESSITÀ



12,00 VOL%

ABBINAMENTO

Si accompagna perfettamente a crostacei, crudità, tutto pasto a ricette importanti sia di terra che di mare.





METHODO CLASSICO

Pisan Battùl

PB

PAS DOSÉ ROSÉ

San Severo - ITALIA

PAS DOSÈ ROSÈ

SPUMANTE METODO CLASSICO

UVA DI TROIA

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Dosaggio zero. Colore rosa corallo con riflessi di oro rosa antico. All'olfatto si presenta con note di ribes, frutti di bosco e melagrana. Gusto elegante dalla spinta fresco-sapida che rende il sorso lungo e persistente.

PROPRIETÀ



RIBES



FRUTTI DI BOSCO



MELAGRANA

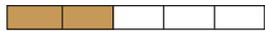
FRESCHEZZA



INTENSITÀ



AROMATICITÀ



SAPIDITÀ



COMPLESSITÀ



12,00 VOL%

ABBINAMENTO

Consigliato per adattarsi ad antipasti, tartare e primi piatti di mare.





METODO CLASSICO

P

Pisaninattè

5

ESSE

SAN GIOVANNI - ITALIA

PAS DOSÈ 5 ESSE

SPUMANTE METODO CLASSICO

BOMBINO BIANCO - PINOT NERO

Blend di due vitigni dei quali uno a bacca bianca, l'altro a bacca rossa con processo di vinificazione in bianco in serbatoi d'acciaio. Presa di spuma, sosta sui lieviti per oltre 36 mesi. Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, bouquet varietale ed un netto sentore di frutta matura. Il sapore risulta secco, sapido e note minerali, con un finale di maggiore struttura e persistenza in bocca.

PROPRIETÀ



FIORI BIANCHI



MELA VERDE



LAMPONI

FRESCHEZZA

INTENSITÀ

AROMATICITÀ

SAPIDITÀ

COMPLESSITÀ

12,00 VOL%

ABBINAMENTO

Il Bombino-Pinot è uno spumante fresco ed elegante, capace di combinare la freschezza e l'acidità del Bombino Bianco con la struttura e la complessità del Pinot Nero. Questo lo rende ideale sia come aperitivo che per accompagnare una vasta gamma di piatti, dai frutti di mare alle carni bianche.





ANCE
STRE

ANCE
STRE

Prosecco

ANCESTRE

SPUMANTE METODO ANCESTRALE

BOMBINO BIANCO - MOSCATO BIANCO

Vinificato in acciaio, completa la fermentazione in bottiglia senza zuccheri aggiunti. Colore giallo verdolino. Dosaggio zero. All'olfatto si presenta aromatico e fragrante con sentori balsamici. Dal gusto piacevole che ricorda l'agrume maturo, con spiccate sapidità, freschezza.

PROPRIETÀ



AGRUMI

FRESCHEZZA

INTENSITÀ

AROMATICITÀ

SAPIDITÀ

COMPLESSITÀ

12,00 VOL%

ABBINAMENTO

Vino di estrema versatilità, se ne suggerisce in particolare l'abbinamento con piatti grassi di terra o di mare, formaggi come caciocavallo podolico, gorgonzola o parmigiano di media stagionatura e salumi.





LA NOSTRA COLLEZIONE DI SPUMANTI
E LE NOSTRE IDEE REGALO



BRUT
METODO CLASSICO
BOMBINO BIANCO



BRUT ROSÈ
METODO CLASSICO
PINOT NERO



PAS DOSÈ 30 MESI
METODO CLASSICO
BOMBINO BIANCO



PAS DOSÈ 48 MESI
METODO CLASSICO
BOMBINO BIANCO



FALANGHINA
METODO CLASSICO
FALANGHINA



PAS DOSÈ 48 MESI
METODO CLASSICO
UVA DI TROIA



5 ESSE
METODO CLASSICO
BOMBINO BIANCO - PINOT NERO



ANCESTRE
METODO ANCESTRALE
BOMBINO BIANCO - MOSCATO BIANCO



GOCCIA
N.1 BOTTIGLIA



GOCCIA
N.2 BOTTIGLIA



CONFEZIONE REGALO
N.1 BOTTIGLIA



MAGNUM 1,5L
N.1 BOTTIGLIA



WINE ART
N.2 BOTTIGLIE



BAG
N.3 BOTTIGLIE





Corso Vittorio Emanuele II, 23-25
71016 San Severo (FG)

CONTATTI

CANTINA PISAN-BATTÈL



INDIRIZZO

Corso Vittorio Emanuele II, 23-25
71016 San Severo (FG)



TELEFONO

+39 0882 60 59 35



MAIL

info@pisanbattel.it



SITO

pisanbattel.it
shop.pisanbattel.it



METODO CLASSICO



Pisan-Battèl