



## BIANCAVIGNA

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Dosaggio Zero  
Rive di Soligo  
Prosecco Superiore Millesimato  
98% Glera, 1% Verdisio, 1% Perera

**Zona di Produzione:** vigneti di proprietà in località San Gallo a Soligo posti ad un'altitudine di mt 380 con pendenza del 70%

**Terreno:** argilloso, calcareo e roccioso-calcareo

**Vendemmia:** manuale nel mese di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve, devantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** in serbatoi inox a temperatura controllata, a contatto con la feccia nobile

**Presa di Spuma:** rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata con fermenti selezionati la cui durata è di 100 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo

**Imbottigliamento:** isobarico, previa filtrazione sterile

**Affinamento in bottiglia:** circa 3 mesi

**Colore:** giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

**Profumo:** molto caratteristico ed elegante con chiare note fruttate di pera, mela e frutta a polpa bianca unite ad un leggero fruttato

**Sapore:** cremoso con un'ottima persistenza gusto-olfattiva e una spiccata nota minerale. Molto fine ed elegante

**Temperatura di servizio:** si consiglia di servire a temperatura di 6 - 8 °C in calici di cristallo a forma di "tulipano" per esaltarne gli aromi ed il perlage

**Acidità:** 6,8 g/l

**Ph:** 3,10

**Amabilità:** 2 g/l

**Formato:** bottiglia da 0,75 lt - magnum da 1,5 lt

**Grado Alcolico:** 11,5% vol