

# 3 BIANCAVIGNA

Sui Lieviti  
Spumante Brut Nature  
100% Glera

Il Sui Lieviti, o "vin col fondo" in dialetto, è l'espressione diretta del vino della tradizione prodotto sulle colline di Conegliano, di Valdobbiadene e dei comuni limitrofi fin dai tempi più remoti. La presa di spuma avviene in bottiglia, come nel metodo classico, ma senza sboccatura lasciando quindi il vino a contatto con i suoi lieviti rifermentativi che rimangono sul fondo e che donano caratteristiche uniche.



**Zona di Produzione:** vigneti collinari situati nel comune di Conegliano

**Terreno:** argilloso, calcareo  
con elevata quantità di scheletro

**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

**Imbottigliamento e  
Presa di Spuma:** il vino base è imbottigliato nella primavera  
successiva alla vendemmia e rifermenta in  
bottiglia, in locali appositi al buio  
e ad una temperatura di 15-16°,  
per 3 mesi prima della commercializzazione  
isobarico, previa filtrazione sterile

**Colore:** brillante, giallo paglierino tenue con riflessi  
verdognoli. Perlage finissimo e persistente

**Profumo:** piacevoli note fruttate che ricordano la pesca  
bianca e la pera arricchite da caratteristici  
aromi fermentativi di crosta di pane

**Sapore:** al palato si ritrovano le note fruttate e gli  
aromi fermentativi percepiti all'olfatto. Buona  
persistenza gusto-olfattiva. Piacevolmente secco

**Conservazione:** consigliamo di lasciare le bottiglie in piedi  
in luogo fresco e al buio. È un vino  
che esprime al meglio le sue caratteristiche  
entro 18 mesi dalla vendemmia

**Modalità e temperatura  
di servizio:** consigliamo di servire in calici di cristallo a  
forma di tulipano ad una temperatura di 6-8°  
avendo cura di versare delicatamente lasciando  
i lieviti sul fondo della bottiglia

**Acidità:** 5,7 g/l

**Ph:** 3,10

**Amabilità:** 1 g/l

**Formato:** bottiglia da 0,75 lt

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