



BIANCAVIGNA

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Brut
Prosecco Superiore Millesimato
100% Glera

Zona di Produzione: vigneti di proprietà nelle colline tra Conegliano e Valdobbiadene poste ad un'altitudine tra 150 e 200 mt s.l.m.

Terreno: argilloso, calcareo, subalcalino

Vendemmia: manuale nel mese di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione 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 autoctoni selezionati la cui durata è di 90 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia: circa 2 mesi

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

Profumo: molto caratteristico ed elegante con chiare note fruttate di mela e frutta a polpa bianca

Sapore: al palato è cremoso, con retrogusto piacevolmente acidulo e fruttato che rimanda agli stessi sentori percepiti all'olfatto. Delicata nota minerale nel finale e buona persistenza

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: 7,0 g/l

Ph: 3,10

Amabilità: 7 g/l

Formato: bottiglie da 0,375 l e da 0,75 lt - magnum da 1,5 lt jeroam da 3 lt

Grado Alcolico: 11,5% vol