



## BIANCAVIGNA

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extradry  
Prosecco Superiore Millesimato  
90% Glera, 10% Pinot Bianco

**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 molto fine e persistente

**Profumo:** note floreali e fruttate si alternano in maniera molto piacevole. I sentori ricordano quelli tipici della mela golden e della pera

**Sapore:** ottimo equilibrio tra la dolcezza del residuo zuccherino e la fresca vivacità dell'acidità. Finale molto piacevole e persistente

**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:** 3,15

**Amabilità:** 16 g/l

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

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