



BIANCAVIGNA

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

Zona di Produzione: vigneti a conduzione biologica tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene poste ad un'altitudine tra 150 e 400 mt s.l.m.

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 90 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia: circa 2 mesi

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

Profumo: molto fine ed elegante con note floreali e fruttate che ricordano fiori bianchi, mela, frutta a polpa bianca e un leggero agrumato

Sapore: al palato è cremoso con una buona persistenza ed equilibrio

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: 6,5 g/l

Ph: 3,10

Amabilità: 10 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 11,5% vol