



BIANCAVIGNA

Cuvée 1931 Spumante Rosa
Spumante Glera e Pinot Nero

Zona di Produzione: regioni Veneto e Alto Adige

Vendemmia: manuale

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

Affinamento: in serbatoi inox a temperatura controllata, breve sosta sulle fecce nobili

Presatura di Spuma: rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata, con fermenti selezionati per 60 giorni. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

Colore: rosa salmone, perlage fine e persistente

Profumo: floreale e fruttato con marcati sentori di frutti a bacca rossa

Sapore: cremoso, con retrogusto piacevolmente fruttato

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 e il perlage

Acidità: 6,5 g/l

PH: 3.10

Amabilità: 11 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 11,5% vol