



BIANCAVIGNA

Cuvée 1903 Spumante Italiano
Spumante Glera e Garganega

Zona di Produzione: regione Veneto

Terreno: gessoso

Vendemmia: tra la fine di agosto e settembre

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

Affinamento: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a stretto contatto con le sue fecce nobili

Presa di Spuma: rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata, con lieviti selezionati per un minimo di 30 giorni. Stabilizzazione tartica a bassa temperatura

Imbottigliamento: isobarico previa filtrazione sterile

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdi, perlage fine e persistente

Profumo: fruttato con marcato sentore di mela e frutta bianca

Sapore: cremoso con un piacevole retrogusto 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 ed il perlage

Acidità: 6,5 g/l

PH: 3,15

Amabilità: 15 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 11,5% vol