



## 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 (cuve close) a temperatura controllata, con fermenti selezionati per 40 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