



BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Tranquillo
Tranquillo Prosecco D.O.C., 100% Glera

Zona di Produzione: vigneti alle pendici delle colline tra Conegliano e Farra di Soligo, situati ai confini della denominazione Conegliano Valdobbiadene, posti ad un'altitudine tra 50 e 150 mt s.l.m.

Terreno: argilloso, calcareo

Vendemmia: manuale nel mese di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, selezione del mosto fiore, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Refrigerazione a fine fermentazione per mantenere un leggero pétillant

Affinamento: in serbatoi inox a temperatura controllata

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia: circa 2 mesi

Colore: giallo paglierino

Profumo: piacevolmente aromatico con delicate note fruttate e floreali

Sapore: al gusto è fresco, equilibrato con retrogusto piacevolmente sapido e fruttato, leggero pétillant

Temperatura di servizio: si consiglia di servire a temperatura di 8 - 10 °C in calici di cristallo a forma di "tulipano" per esaltarne gli aromi ed il perlage

Acidità: 6 g/l

Ph: 3,20

Amabilità: 5 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 11,5% vol