



BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Brut
Spumante Brut, 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, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: in serbatoi inox a temperatura controllata

Presa di Spuma: rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata con fermenti selezionati la cui durata è di 60 giorni. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia: circa 1 mese

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

Profumo: molto fine ed elegante con note fruttate di agrumi e mela

Sapore: ben equilibrato, fresco, vivace e di buona persistenza

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: 7 g/l

Ph: 3,15

Amabilità: 10 g/l

Formato: bottiglia da 0,375 cl e 0,75 lt - magnum da 1,5 lt

Grado Alcolico: 11,5% vol