



BIANCAVIGNA

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.
Brut Nature "Rive di Ogliano"
Prosecco Superiore Millesimato, 100% Glera

Zona di Produzione: vigneti di proprietà in località Ogliano

Terreno: argilloso, calcareo con elevata quantità di scheletro

Vendemmia: manuale nel mese di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, selezione del mosto fiore, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: in serbatoi inox a temperatura controllata, a contatto con la feccia nobile

Presa di spuma: rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (cuvée close) e lieviti selezionati per circa 120 giorni

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia: circa 3 mesi

Colore: brillante, giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente

Profumo: complesso con sentori che ricordano, oltre alla mela verde e la pera, anche la pesca bianca, l'albicocca ed un delicato floreale

Sapore: Perlage molto cremoso ed elegante. Ampio, fresco, persistente e con una ottima corrispondenza gusto-olfattiva

Temperatura di servizio: servire in calici di cristallo a forma di tulipano ad una temperatura di 6-8 °C

Acidità:

Ph: 3,10

Amabilità: 2,5 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 11,5% vol