



BIANCAVIGNA

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Dosaggio Zero
Rive di Soligo
Prosecco Superiore Millesimato
98% Glera, 1% Verdisio, 1% Perera

Zona di Produzione: vigneti di proprietà in località San Gallo a Soligo posti ad un'altitudine di mt 380 con pendenza del 70%

Terreno: argilloso, calcareo e roccioso-calcareo

Vendemmia: manuale nel mese di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, devantazione 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 (cuvée close) a temperatura controllata con fermenti selezionati la cui durata è di 150 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia: circa 3 mesi

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

Profumo: molto caratteristico ed elegante con chiare note fruttate di pera, mela e frutta a polpa bianca unite ad un leggero fruttato

Sapore: cremoso con un'ottima persistenza gusto-olfattiva e una spiccata nota minerale. Molto fine ed elegante

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: 6,8 g/l

Ph: 3,10

Amabilità: 2 g/l

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

Grado Alcolico: 11,5% vol