

BIANCAVIGNA

BIOLOGICO

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Brut

Prosecco Superiore Millesimato



Uve:

100% Glera

Zona di Produzione:

vigneti a conduzione biologica tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene poste ad un'altitudine tra 150 e 400 mt s.l.m.

Terreno:

argilloso, calcareo e roccioso-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, a contatto con la feccia nobile

Presatura di Spuma:

rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata, con fermenti selezionati la cui durata è di 90 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo

Imbottigliamento:

isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia:

circa 2 mesi

Colore:

giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Profumo:

molto fine ed elegante con note floreali e fruttate che ricordano fiori bianchi, mela, frutta a polpa bianca e un leggero agrumato

Sapore:

al palato è cremoso con una buona persistenza ed equilibrio

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: 6,5 g/l

Ph: 3,10

Amabilità: 10 g/l

Grado Alcolico: 11,5% vol



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



BIANCAVIGNA S.S. Agricola Via Montenero 8 - 31015 - Conegliano (TV) - Italia

Tel. 0039.0438.788403 Fax 0039.0438.789721 info@biancavigna.it www.biancavigna.it  