

BIANCAVIGNA

SL

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Brut Nature
Prosecco Superiore millesimato



Uve:

100% Glera

Zona di Produzione:

vigneti collinari situati nel comune di Conegliano

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

Imbottigliamento e Presa di Spuma:

il vino base è imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia e rifermenta in bottiglia, in locali appositi al buio e ad una temperatura di 15-16°, per 3 mesi prima della commercializzazione

Colore:

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

Profumo:

piacevoli note fruttate che ricordano la pesca bianca e la pera arricchite da caratteristici aromi fermentativi di crosta di pane

Sapore:

al palato si ritrovano le note fruttate e gli aromi fermentativi percepiti all'olfatto. Buona persistenza gusto-olfattiva. Piacevolmente secco

Conservazione:

consigliamo di lasciare le bottiglie in piedi in luogo fresco e al buio. È un vino che esprime al meglio le sue caratteristiche entro 18 mesi dalla vendemmia

Temperatura di servizio:

consigliamo di servire in calici di cristallo a forma di tulipano ad una temperatura di 6-8 °C avendo cura di versare delicatamente lasciando i lieviti sul fondo della bottiglia

Acidità: 5,7 g/l

Ph: 3,10

Amabilità: 1 g/l

Grado Alcolico: 11,5% vol



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



Il Sui Lieviti, o "vin col fondo" in dialetto, è l'espressione diretta del vino della tradizione prodotto sulle colline di Conegliano, di Valdobbiadene e dei comuni limitrofi fin dai tempi più remoti. La presa di spuma avviene in bottiglia, come nel metodo classico, ma senza sboccatura lasciando quindi il vino a contatto con i suoi lieviti rifermentativi che rimangono sul fondo e che donano caratteristiche uniche.

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  