

BIANCAVIGNA

Rive di Collalto
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extradry
Prosecco Superiore Millesimato



Raisins :

100% Glera

Zone de production :

vignobles en propriété dans les collines entre Conegliano et Valdobbiadene, sur la rive de Collalto, situés à une altitude de 180 mètres au-dessus du niveau de la mer

Sol :

argileux, calcaire, subalcalin

Vendanges :

manuelles en septembre

Vinification :

pressurage doux des raisins, décantation statique et fermentation à température contrôlée

Élevage :

en cuves inox à température contrôlée, au contact des lies nobles

Prise de mousse :

refermentation en autoclave (cuvée close) à température contrôlée avec des ferments sélectionnés dont la durée est de 150 jours. Stabilisation tartrique à froid

Embouteillage :

isobarométrique, après filtration stérile

Affinage en bouteille :

environ 2 mois

Couleur :

jaune paille aux reflets verdâtres, perlage très fin et persistant

Bouquet :

les notes florales et fruitées se succèdent de manière très agréable. Les arômes rappellent ceux typiques de la pomme golden et de la poire

Bouche :

excellent équilibre entre la douceur du sucre résiduel et la vivacité fraîche de l'acidité. Arrière-goût très agréable et persistant

Température de service :

il est conseillé de servir à une température de 6 – 8 °C dans des tulipes en cristal pour sublimer les arômes et le perlage

Acidité : 6,8 g/l

Ph : 3,15

Sucre résiduel : 17 g/l

Degré d'alcool : 11,5% vol



0,75
x 6



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



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

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