

# BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Rosé  
Spumante Rosa



**Uve:**

90% Glera e 10% Pinot Nero

**Zona di Produzione:**

vigneti della zona Prosecco DOC Treviso

**Terreno:**

argilloso, calcareo, subalcalino

**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 per 60 giorni. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura

**Imbottigliamento:**

isobarico, previa filtrazione sterile

**Affinamento in bottiglia:**

circa 2 mesi

**Colore:**

rosa salmone, perlage fine e persistente

**Profumo:**

floreale e fruttato con marcati sentori di frutti a bacca rossa

**Sapore:**

cremoso, con retrogusto piacevolmente fruttato

**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:** 3,15

**Amabilità:** 9 g/l

**Grado Alcolico:** 11,5% vol



0,75  
x 6



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](http://www.biancavigna.it)  