

# BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Frizzante  
Perlwein, Schnurverschluss



**Rebsorten:**

100% Glera

**Anbaugebiet:**

Weinberge im Gebiet des Prosecco D.O.C. Treviso

**Boden:**

lehmig, kalkhaltig

**Weinlese:**

von Hand, im September

**Vinifikation:**

sanftes Pressen der Traubenbeeren, statische Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur

**Ausbau:**

in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur

**Schaumbildung:**

zweite Gärung 40 Tage im druckfesten Tank (Cuvée close) bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten autochthonen Hefen. Weinsteinstabilisierung bei niedriger Temperatur

**Abfüllung:**

unter isobaren Bedingungen, nach steriler Filtration

**Ausbau in der Flasche:**

ungefähr 1 Monat

**Farbe:**

zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine und anhaltende Perlage

**Duft:**

charakteristisch, fruchtig mit Noten von Golden Delicious-Äpfeln und weißen Früchten

**Geschmack:**

angenehm aromatisch, frisch und mit gutem Gleichgewicht

**Serviertemperatur:**

s wird empfohlen, den Wein bei einer Temperatur von 6 - 8 °C in tulpenförmigen Kristallkelchen zu servieren, um die Aromen und die Perlage hervorzuheben

**Säuregehalt:** 6 g/l

**pH-Wert:** 3,18

**Restzuckergehalt:** 12 g/l

**Alkoholgehalt:** 11,5% vol



0,375  
x 12



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



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

Tel. 0039.0438.788403 Fax 0039.0438.789721 info@biancavigna.it [www.biancavigna.it](http://www.biancavigna.it)  