

BIANCAVIGNA

Cuvée 1903 Spumante Italiano



Rebsorten:

Glera und Garganega

Anbaugebiet:

Region Venetien

Boden:

kalkhaltig

Weinlese:

zwischen Ende August und September

Vinifikation:

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

Ausbau:

in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur auf seinem edlen Bodensatz

Schaumbildung:

zweite Gärung mindestens 30 Tage im druckfesten Tank (Cuvée close) bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen. Weinsteinstabilisierung bei niedriger Temperatur

Abfüllung:

unter isobaren Bedingungen, nach steriler Filtration

Farbe:

leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen, feine und anhaltende Perlage

Duft:

fruchtig mit ausgeprägter Note von Apfel und weißen Früchten

Geschmack:

cremig mit angenehmem fruchtigem Nachgeschmack

Serviertemperatur:

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

Säuregehalt: 6,6 g/l

pH-Wert: 3,15

Restzuckergehalt: 15 g/l

Alkoholgehalt: 11,5% vol



0,375
x 12



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

