



Prosecco D.O.C. Rosé Rosé Schaumwein



Rebsorten:

90% Glera, 10% Pinot Noir

Anbaugebiet:

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

Boden:

lehmig, kalkhaltig, subalkalisch

Weinlese:

von Hand, im September

Vinifikation:

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

Ausbau:

in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur auf seinem edlen Bodensatz

Schaumbildung:

weite Gärung 60 Tage im druckfesten Tank (Cuvée close) bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen. Weinsteinstabilisierung bei niedriger Temperatur

Abfüllung:

unter isobaren Bedingungen, nach steriler Filtration

Ausbau in der Flasche:

ungefähr 2 Monate

Farbe:

strohgelb mit grünlichen Reflexen, sehr feine und anhaltende Perlage

Duft:

sehr angenehm abwechselnde blumige und fruchtige Noten. Die Aromen erinnern an die für Golden Delicious-Äpfel und Birne typischen

Geschmack:

ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen der Süße des Restzuckers und der lebhaften Frische der Säure. Sehr angenehmer und anhaltender Abgang

Serviertemperatur:

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

Säuregehalt: 6,8 g/l

pH-Wert: 3,15

Restzuckergehalt: 11 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