

BIANCAVIGNA

Rive di Soligo
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Brut
Prosecco Superiore Millesimato



Rebsorten:

98% Glera, 1% Verdisio, 1% Perera

Anbaugebiet:

Unternehmenseigene Weinberge in der Ortschaft San Gallo bei Soligo auf einer Höhe von 380 m. ü. d. M. mit einer Neigung von 70%

Boden:

lehmig, kalkhaltig und felsig-kalkhaltig

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:

zweite Gärung 150 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 drei Monate

Farbe:

strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen, feine und anhaltende Perlage

Duft:

sehr charakteristisch und elegant mit deutlichen fruchtigen Noten von Apfel und Birne zusammen mit einer leichten Fruchtigkeit

Geschmack:

cremig mit einer ausgezeichneten geschmacklichen und den Duft betreffenden Persistenz und einer ausgeprägten mineralischen Note. Sehr fein und elegant

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

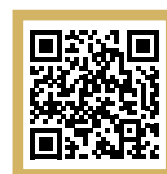
pH-Wert: 3,10

Restzuckergehalt: 1,5 g/l

Alkoholgehalt: 11,5% vol



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 