

# BIANCAVIGNA

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Brut  
Prosecco Superiore Millesimato



**Rebsorten:**

100% Glera

**Anbaugebiet:**

Unternehmenseigene Weinberge in den Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene auf einer Höhe von 150 und 200 m. ü. d. M.

**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:**

zweite Gärung 90 Tage im druckfesten Tank (Cuvée close) bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten autochthonen Hefen. Weinsteinabilisierung 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 charakteristisch und elegant mit deutlichen fruchtigen Noten von weißem Apfel und Birne

**Geschmack:**

cremig am Gaumen, mit angenehm säuerlichem und fruchtigem Nachgeschmack, der an die Aromen des Dufts erinnert. Leichte mineralische Note im Abgang und gute Persistenz

**Serviertemperatur:**

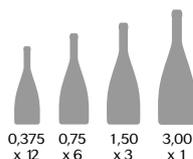
es wird empfohlen, den Wein bei einer Temperatur von 6 - 8 °C in tulpenförmigen Kristallkelchen zu servieren, um die Aromen und die Perlage hervorzuheben

**Säuregehalt:** 7,0 g/l

**pH-Wert:** 3,10

**Restzuckergehalt:** 7 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](http://www.biancavigna.it)  