

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. 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 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  