

BIANCAVIGNA

CULT
Vino Frizzante Bianco
IGT Veneto



Uve:

Glera e vitigni bianchi locali

Zona di Produzione:

provincia di Treviso

Vendemmia:

manuale

Vinificazione:

pressatura soffice delle uve, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento:

in serbatoi inox, a contatto con la feccia nobile

Presatura di Spuma:

rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata con fermenti selezionati per 30 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo

Imbottigliamento:

isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia:

circa 2 mesi

Colore:

giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Profumo:

caratteristico, fruttato, di mela e frutta bianca

Sapore:

piacevolmente aromatico, equilibrato e di facile beva

Temperatura di servizio:

si consiglia di servire a temperatura di 6 - 8 °C in calici di cristallo a forma di "tulipano" per esaltarne gli aromi ed il perlage

Acidità: 5,8 g/l

Ph: 3,20

Amabilità: 13 g/l

Grado Alcolico: 11,5% vol



0,375
x 12



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



BIANCAVIGNA S.S. Agricola Via Montenero 8 - 31015 - Conegliano (TV) - Italia

Tel. 0039.0438.788403 Fax 0039.0438.789721 info@biancavigna.it www.biancavigna.it  