

BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Rosé
Spumante Rosa



Uve:

Glera e Pinot Nero

Zona di Produzione:

regione Veneto

Terreno:

argilloso, calcareo, subalcalino

Vendemmia:

manuale nel mese di settembre

Vinificazione:

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

Affinamento:

in serbatoi inox a temperatura controllata, a contatto con la feccia nobile

Presatura di Spuma:

rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata con fermenti selezionati per 60 giorni. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura

Imbottigliamento:

isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia:

circa 2 mesi

Colore:

giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente

Profumo:

note floreali e fruttate si alternano in maniera molto piacevole. I sentori ricordano quelli tipici della mela golden e della pera

Sapore:

ottimo equilibrio tra la dolcezza del residuo zuccherino e la fresca vivacità dell'acidità. Finale molto piacevole e persistente

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: 6,8 g/l

Ph: 3,15

Amabilità: 11 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  