

BIANCAVIGNA

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



Raisins :

98% Glera, 1% Verdisio, 1% Perera

Zone de production :

ignobles en propriété à San Gallo à Soligo situés à 380 mètres d'altitude avec une pente de 70%

Sol :

argileux, calcaire et rocheux-calcaire

Vendanges :

manuelles en septembre

Vinification :

pressurage doux des raisins, décantation statique et fermentation à température contrôlée

Élevage :

en cuves inox à température contrôlée, au contact des lies nobles

Prise de mousse :

refermentation en autoclave (cuvée close) à température contrôlée avec des ferments indigènes sélectionnés dont la durée est de 150 jours. Stabilisation tartrique à froid

Embouteillage :

isobarométrique, après filtration stérile

Affinage en bouteille :

environ 3 mois

Couleur :

jaune paille aux légers reflets verdâtres, perlage fin et persistant

Bouquet :

très particulier et élégant avec des notes fruitées nettes de poire, de pomme et de fruit à pulpe blanche combinées à un léger parfum fruité

Bouche :

crémeux avec une excellente persistance gustative-olfactive et une note minérale marquée. Très fin et élégant

Température de service :

il est conseillé de servir à une température de 6 – 8 °C dans des tulipes en cristal pour sublimer les arômes et le perlage

Acidité : 6,8 g/l

Ph : 3,10

Sucre résiduel : 1,5 g/l

Degré d'alcool : 11,5% vol



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

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