

BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Extradry Schaumwein Extradry



Rebsorten:

100% Glera

Anbaugebiet:

einberge an den Hängen der Hügel zwischen Conegliano und Farra di Soligo, an der Grenze des Gebiets mit der Bezeichnung Conegliano-Valdobbiadene, auf einer Höhe zwischen 50 und 200 m. ü. d. M.

Boden:

lehmig, kalkhaltig

Weinlese:

von Hand, im September

Vinifikation:

sanftes Pressen der Traubenbeeren, statische Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau:

in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur

Schaumbildung:

zweite Gärung 60 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 1 Monat

Farbe

zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine und anhaltende Perlage

Duft:

il profilo olfattivo è delicato ed elegante con note di frutta a polpa bianca e agrumi

Geschmack:

ngenehmes Gleichgewicht zwischen Frische und Lieblichkeit mit guter 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: 6,8 g/l

pH-Wert: 3,15

Restzuckergehalt: 14 g/l

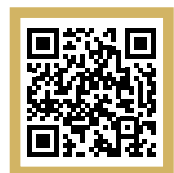
Alkoholgehalt: 11,5% vol



0,75
x 6



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  