

BIANCAVIGNA

AMPHORA Brut Nature Millesimato



Rebsorten:

100% Glera

Anbaugebiet:

Weinberge in den Hügeln in der Gemeinde Conegliano

Boden:

lehmig, kalkhaltig mit hohem Skelettanteil

Weinlese:

von Hand, im September

Weinbereitung:

4 Wochen dauernder Kontakt mit den Schalen

Ausbau und Schaumbildung:

4 Monate in Terracotta-Amphoren, 24 Monate in Flaschen

Degorgierungsdatum:

auf dem Etikett

Farbe:

strohgelb mit grünlichen Reflexen, sehr feine und anhaltende Perlage

Duft:

sehr angenehm abwechselnde blumige und fruchtige Noten. Die Aromen erinnern an die typischen der Golden Delicious-Äpfel und der Birne

Geschmack:

ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen der Süße des Restzuckers und der lebhaften Frische der Säure. Sehr angenehmer und anhaltender Abgang

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: 0 g/l

Alkoholgehalt: 11,5% vol



0,75
x 6



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

