

# BIANCAVIGNA

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Brut  
Prosecco Superiore Millesimato



**Raisins :**

100% Glera

**Zone de production :**

vignobles en propriété dans les collines entre Conegliano et Valdobbiadene situés à une altitude comprise entre 150 et 200 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Sol :**

argileux, calcaire, subalcalin

**Vendanges :**

manuelles en septembre

**Vinification :**

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

**Élevage :**

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

**Prise de mousse :**

refermentation en autoclave (cuvée close) à température contrôlée avec des ferments indigènes sélectionnés dont la durée est de 90 jours. Stabilisation tartrique à froid

**Embouteillage :**

isobarométrique, après filtration stérile

**Affinage en bouteille :**

environ 2 mois

**Couleur :**

jaune paille aux reflets verdâtres, perlage très fin et persistant

**Bouquet :**

très particulier et élégant avec des notes fruitées nettes de pomme et de fruit à pulpe blanche

**Bouche :**

en bouche, il est crémeux, avec un arrière-goût agréablement acidulé et fruité qui fait référence aux mêmes notes perçues au nez. Délicate note minérale à l'arrière-goût et bonne persistance

**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 :** 7,0 g/l

**Ph :** 3,10

**Sucre résiduel :** 7 g/l

**Degré d'alcool :** 11,5% vol



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



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](http://www.biancavigna.it)  