

BIANCAVIGNA

CULT

Vin blanc pétillant

IGT région Vénétie



Raisins :

Glera et cépages locaux

Zone de production :

Province de Trévise

Vendanges :

manuelles

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 :

efermentation en autoclave (cuvée close) à température contrôlée avec des ferments indigènes sélectionnés pendant 30 jours.

Stabilisation tartrique à froid

Embouteillage :

isobariométrique, après filtration stérile

Couleur :

jaune paille aux reflets verdâtres, perlage fin et persistant

Bouquet :

particulier, fruité, de pomme et de fruits blancs

Bouche :

agréablement aromatique, équilibré et facile à boire

Température de service :

il est recommandé de servir à une température de 6-8 °C

Acidité : 5,8 g/l

Ph : 3,20

Sucre résiduel : 13 g/l

Degré d'alcool : 11,5% vol



0,375
x 12



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  