

BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Extradry
Vin mousseux extra-sec



Raisins :

100% Glera

Zone de production :

vignobles sur les pentes des collines entre Conegliano et Farra di Soligo, situées aux confins de l'appellation Conegliano-Valdobbiadene, situées à une altitude comprise entre 50 et 150 au-dessus du niveau de la mer

Sol :

argileux, calcaire

Vendanges :

manuelles en septembre

Vinification :

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

Élevage :

en cuves inox à température contrôlée

Prise de mousse :

refermentation en autoclave (cuvée close) à température contrôlée avec des ferments indigènes sélectionnés dont la durée est de 60 jours. Stabilisation tartrique à basse température

Embouteillage :

isobarométrique, après filtration stérile

Affinage en bouteille :

environ 1 mois

Couleur :

jaune paille pâle aux reflets verdâtres, perlage fin et persistant

Bouquet :

le profil olfactif est fin et élégant avec des notes de fruits à pulpe blanche et d'agrumes

Bouche :

gréable équilibre entre fraîcheur et amabilité avec une 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 : 6,8 g/l

Ph : 3,15

Sucre résiduel : 14 g/l

Degré d'alcool : 11,5% vol



0,75
x 6



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  