

BIANCAVIGNA

AMPHORA Brut Nature Millesimato



Raisins :

100% Glera

Zone de production :

vignobles vallonnés situés dans la commune de Conegliano

Sol :

argileux, calcaire avec une pierrosité importante

Vendanges :

manuelles en septembre

Vinification :

contact avec les peaux pendant 4 semaines

Élevage et prise de mousse :

mphere en terre cuite pendant 4 mois ; en bouteille pendant 24 mois

Date de dégorgement :

sur l'étiquette

Couleur :

jaune paille aux reflets verdâtres, perlage très fin et persistant

Bouquet :

les notes florales et fruitées se succèdent de manière très agréable. Les arômes rappellent ceux typiques de la pomme golden et de la poire

Bouche :

excellent équilibre entre la douceur du sucre résiduel et la vivacité fraîche de l'acidité. Arrière-goût très agréable et persistant

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 : 0 g/l

Degré d'alcool : 11,5% vol



0,75
x 6



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

