

BIANCAVIGNA



Rive di Ogliano
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Brut
Prosecco Superiore Millesimato

Uve:

100% Glera

Zona di Produzione:

vigneti di proprietà in località Ogliano

Terreno:

argilloso, calcareo con elevata quantità di scheletro

Vendemmia:

manuale nel mese di settembre

Vinificazione:

pressatura soffice delle uve, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento:

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

Presa di Spuma:

rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (cuvée close) con lieviti autoctoni selezionati per circa 150 giorni

Imbottigliamento:

isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia:

circa 3 mesi

Colore:

brillante, giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente

Profumo:

complesso con sentori che ricordano, oltre alla mela verde e la pera, anche la pesca bianca, l'albicocca ed un delicato floreale

Sapore:

Perlage molto cremoso ed elegante. Ampio, fresco, persistente e con una ottima corrispondenza gusto-olfattiva

Temperatura di servizio:

si consiglia di servire a temperatura di 6 - 8 °C in calici di cristallo a forma di "tulipano" per esaltarne gli aromi ed il perlage

Acidità: 6,5 g/l

Ph: 3,10

Amabilità: 1,5 g/l

Grado Alcolico: 11,5% vol



0,75
x 6



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



BIANCAVIGNA S.S. Agricola Via Montenero 8 - 31015 - Conegliano (TV) - Italia

Tel. 0039.0438.788403 Fax 0039.0438.789721 info@biancavigna.it www.biancavigna.it  