

BIANCAVIGNA

SL

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Brut Nature
Prosecco Superiore millesimato



Raisins :

100% Glera

Zone de production :

ignobles vallonnés situés dans la commune de Conegliano

Sol :

argileux, calcaire avec une pierrosité importante

Vendanges :

manuelles en septembre

Vinification :

pressurage doux des raisins, sélection du moût de goutte, décantage statique et fermentation à température contrôlée

Élevage :

en cuves inox à température contrôlée, au contact des lies nobles

Embouteillage et prise de mousse :

e vin de base est mis en bouteille au printemps suivant la vendange et vient refermenté en bouteille, dans des chambres spéciales à l'obscurité et à une température de 15-16°, pendant 3 mois avant d'être commercialisé

Couleur :

brillante, jaune paille pâle aux reflets verdâtres. Perlage très fin et persistant

Bouquet :

agréables notes fruitées rappelant la pêche blanche et la poire, enrichies par des arômes de fermentation particuliers de croûte de pain

Bouche :

les notes fruitées et les arômes de fermentation perçus au nez se retrouvent en bouche. Bonne persistance gustative-olfactive. Agréablement sec

Conservation :

nous vous recommandons de laisser les bouteilles debout dans un endroit frais et sombre. C'est un vin qui exprime au mieux ses caractéristiques dans les 18 mois suivant les vendanges

Mode et température de service :

nous vous conseillons de servir dans des tulipes en cristal à une température de 6-8 °C en prenant soin de le verser délicatement en laissant les levures au fond de la bouteille

Acidité : 5,7 g/l

Ph : 3,10

Sucre résiduel : 1 g/l

Degré d'alcool : 11,5% vol



0,75
x 6



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



Le vin sur lies, ou « vin col fondo » en dialecte, est l'expression directe du vin traditionnel produit sur les collines de Conegliano, Valdobbiadene et les communes voisines depuis l'antiquité. La prise de mousse a lieu en bouteille, comme dans la méthode classique, mais sans dégorgement, laissant ainsi le vin au contact de ses levures de refermentation qui restent au fond et qui lui confèrent des caractéristiques uniques.

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  