

# BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Rosé  
Vin mousseux rosé



**Raisins :**

90% Glera, 10% Pinot Noir

**Zone de production :**

vignobles de la zone Prosecco D.O.C. Trévis

**Sol :**

argileux, calcaire, subalcalin

**Vendanges :**

manuelles en septembre

**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 sélectionnés pendant 60 jours. Stabilisation tartrique à basse température

**Embouteillage :**

isobarométrique, après filtration stérile

**Affinage en bouteille :**

environ 2 mois

**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 :** 11 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](http://www.biancavigna.it)  