

BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Extradry
Spumante Extradry



Uve:

100% Glera

Zona di Produzione:

vigneti alle pendici delle colline tra Conegliano e Farra di Soligo, situati ai confini della denominazione Conegliano-Valdobbiadene, posti ad un'altitudine tra 50 e 150 mt s.l.m.

Terreno:

argilloso, calcareo

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

Presatura di Spuma:

rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata, con fermenti autoctoni selezionati la cui durata è di 60 giorni. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura

Imbottigliamento:

isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia:

circa 1 mese

Colore:

giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Profumo:

il profilo olfattivo è delicato ed elegante con note di frutta a polpa bianca e agrumi

Sapore:

piacevole equilibrio tra freschezza e amabilità con buona persistenza

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: 6,8 g/l

Ph: 3,15

Amabilità: 14 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  