

BIANCAVIGNA

BIOLOGICO

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Brut

Prosecco Superiore Millesimato



Raisins :

100% Glera

Zone de production :

vignobles en agriculture biologique dans les collines entre Conegliano et Valdobbiadene situés à une altitude comprise entre 150 et 400 mètres au-dessus du niveau de la mer

Sol :

argileux, calcaire et rocheux-calcaire

Vendanges :

manuelles en septembre

Vinification :

ressurage 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 :

refermentation en autoclave (cuvée close) à température contrôlée avec des ferments indigènes sélectionnés dont la durée est de 90 jours. Stabilisation tartrique à froid

Embouteillage :

isobarométrique, après filtration stérile

Affinage en bouteille :

environ 2 mois

Couleur :

jaune paille aux légers reflets verdâtres, perlage fin et persistant

Bouquet :

très fin et élégant avec des notes florales et fruitées rappelant les fleurs blanches, la pomme, les fruits à pulpe blanche et une légère senteur d'agrumes

Bouche :

en bouche, il est crémeux avec une bonne persistance et un bon équilibre

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 : 6,5 g/l

Ph : 3,10

Sucre résiduel : 10 g/l

Degré d'alcool : 11,5% vol



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  