

# BIANCAVIGNA

## Cuvée 1903 Spumante Italiano



**Uve:**

Glera e Garganega

**Zona di Produzione:**

regione Veneto

**Terreno:**

gessoso

**Vendemmia:**

tra la fine di agosto e settembre

**Vinificazione:**

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

**Affinamento:**

in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a stretto contatto con le sue fecce nobili

**Presatura di Spuma:**

rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata, con lieviti selezionati per un minimo di 30 giorni. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura

**Imbottigliamento:**

isobarico, previa filtrazione sterile

**Colore:**

giallo paglierino brillante con riflessi verdi, perlage fine e persistente

**Profumo:**

fruttato con marcato sentore di mela e frutta bianca

**Sapore:**

cremoso con un piacevole retrogusto fruttato

**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:** 6,6 g/l

**Ph:** 3,15

**Amabilità:** 15 g/l

**Grado Alcolico:** 11,5% vol



0,375  
x 12



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