

# BIANCAVIGNA

## AMPHORA Brut Nature Millesimato



**Uve:**

100% Glera

**Zona di Produzione:**

vigneti collinari situati nel comune di Conegliano

**Terreno:**

alcareo con elevata quantità di scheletro

**Vendemmia:**

manuale nel mese di settembre

**Vinificazione:**

contatto con le bucce per 4 settimane

**Affinamento:**

in anfora in terracotta per 4 mesi

**Presa di Spuma:**

in bottiglia per 24 mesi

**Data di sboccatura:**

in etichetta

**Colore:**

giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente

**Profumo:**

note floreali e fruttate si alternano in maniera molto piacevole. I sentori ricordano quelli tipici della mela golden e della pera

**Sapore:**

ottimo equilibrio tra la dolcezza del residuo zuccherino e la fresca vivacità dell'acidità. Finale molto piacevole e persistente

**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:** 0 g/l

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



0,75  
x 6



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

