

BIANCAVIGNA

Cuvée 1903 Spumante Italiano



Raisins :

Glera et Garganega

Zone de production :

région Vénétie

Sol :

crayeux

Vendanges :

entre fin août et septembre

Vinification :

pressurage doux des raisins, décantation statique et fermentation à température contrôlée

Élevage :

en cuves inox à température contrôlée en contact étroit avec ses lies nobles

Prise de mousse :

efermentation en autoclave (cuvée close) à température contrôlée avec des levures indigènes sélectionnées pendant au moins 30 jours. Stabilisation tartrique à basse température

Embouteillage :

isobarométrique, après filtration stérile

Couleur :

jaune paille brillant aux reflets verts, perlage fin et persistant

Bouquet :

rulté avec une pointe marquée de pomme et de fruits blancs

Bouche :

crémeux avec un agréable arrière-goût fruité

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 : 6,6 g/l

Ph : 3,15

Sucre résiduel : 15 g/l

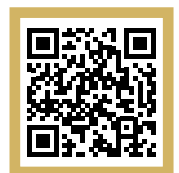
Degré d'alcool : 11,5% vol



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 