

# BIANCAVIGNA

## Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extradry Prosecco Superiore Millesimato



### Rebsorten:

90% Glera, 10% Chardonnay

### Anbaugebiet:

unternehmenseigene Weinberge in den Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene auf einer Höhe von 150 und 200 m. ü. d. M.

### Boden:

lehmig, kalkhaltig, subalkalisch

### Weinlese:

von Hand, im September

### Vinifikation:

sanftes Pressen der Traubenbeeren, statische Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur

### Ausbau:

in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur auf seinem edlen Bodensatz

### Schaumbildung:

zweite Gärung 90 Tage im druckfesten Tank (Cuvée close) bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten autochthonen Hefen. Weinsteinabilisierung bei niedriger Temperatur

### Abfüllung:

unter isobaren Bedingungen, nach steriler Filtration

### Ausbau in der Flasche:

ungefähr 2 Monate

### Farbe:

strohgelb mit grünlichen Reflexen, sehr feine und anhaltende Perlage

### Duft:

Blumige und fruchtige Noten wechseln sich sehr angenehm ab. Die Aromen erinnern an Golden Delicious-Äpfel und Birnen

### Geschmack:

ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen der Süße des Restzuckers und der frischen Lebendigkeit der Säure. Sehr angenehmer und anhaltender Abgang

### Serviertemperatur:

es wird empfohlen, den Wein bei einer Temperatur von 6 - 8 °C in tulpenförmigen Kristallkelchen zu servieren, um die Aromen und die Perlage hervorzuheben

Säuregehalt: 6,8 g/l

pH-Wert: 3,15

Restzuckergehalt: 16 g/l

Alkoholgehalt: 11,5% vol

