

# BIANCAVIGNA



Rive di Ogliano  
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Brut  
Prosecco Superiore Millesimato

**Rebsorten:**

100% Glera

**Anbaugebiet:**

unternehmenseigene Weinberge in der Ortschaft Ogliano

**Boden:**

kalkhaltig mit hohem Skelettanteil

**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 150 Tage im druckfesten Tank (Cuvée close) mit ausgewählten autochthonen Hefen

**Abfüllung:**

unter isobaren Bedingungen, nach steriler Filtration

**Ausbau in der Flasche:**

ungefähr drei Monate

**Farbe:**

leuchtend, zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr feine und anhaltende Perlage

**Duft:**

komplex, mit Aromen, die an grüne Äpfel und Birne, aber auch an weiße Pfirsiche und Aprikosen erinnern und leicht blumig sind

**Geschmack:**

sehr cremige und elegante Perlage. Reichlich, frisch, anhaltend und mit einer ausgezeichneten geschmacklich-olfaktorischen Übereinstimmung

**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:** 6,5 g/l

**pH-Wert:** 3,10

**Restzuckergehalt:** 1,5 g/l

**Alkoholgehalt:** 11,5% vol



0,75  
x 6



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



BIANCAVIGNA S.S. Agricola Via Montenero 8 - 31015 - Conegliano (TV) - Italien

Tel. 0039.0438.788403 Fax 0039.0438.789721 info@biancavigna.it [www.biancavigna.it](http://www.biancavigna.it)  