

# BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Brut  
Spumante Brut



**Uve:**

100% Glera

**Zona di Produzione:**

vigneti alle pendici delle colline tra Conegliano e Farra di Soligo, situati ai confini della denominazione Conegliano-Valdobbiadene, posti ad un'altitudine tra 50 e 150 mt s.l.m.

**Terreno:**

argilloso, calcareo

**Vendemmia:**

manuale nel mese di settembre

**Vinificazione:**

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

**Affinamento:**

in serbatoi inox a temperatura controllata

**Presatura di Spuma:**

rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata, con fermenti autoctoni selezionati la cui durata è di 60 giorni. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura

**Imbottigliamento:**

isobarico, previa filtrazione sterile

**Affinamento in bottiglia:**

circa 1 mese

**Colore:**

giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

**Profumo:**

molto fine ed elegante con note fruttate di agrumi e mela

**Sapore:**

ben equilibrato, fresco, vivace e di buona persistenza

**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:** 7 g/l

**Ph:** 3,10

**Amabilità:** 9 g/l

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



0,375 x 12    0,75 x 6    1,50 x 3



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)  