

BIANCAVIGNA

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



Raisins :

90% Glera, 10% Chardonnay

Zone de production :

vignobles en propriété dans les collines entre Conegliano et Valdobbiadene situés à une altitude comprise entre 150 et 200 mètres au-dessus du niveau de la mer

Sol :

argileux, calcaire, subalcalin

Vendanges :

manuelles en septembre

Vinification :

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

Élevage :

in serbatoi inox a temperatura controllata, a contatto con la feccia nobile

Prise de mousse :

refermentation en autoclave (cuvée close) à température contrôlée avec des ferments indigènes sélectionnés dont la durée est de 90 jours. Stabilisation tartrique à froid

Embouteillage :

isobarométrique, après filtration stérile

Affinage en bouteille :

environ 2 mois

Couleur :

jaune paille aux reflets verdâtres, perlage très fin et persistant

Bouquet :

notes florales et fruitées se succèdent de manière très agréable. Les arômes rappellent ceux typiques de la pomme golden et de la poire

Bouche :

excellent équilibre entre la douceur du sucre résiduel et la vivacité fraîche de l'acidité. Arrière-goût très agréable et persistant

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 : 6,8 g/l

Ph : 3,15

Sucre résiduel : 16 g/l

Degré d'alcool : 11,5% vol



0,75 x 6
1,50 x 3



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  