

BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Brut
Schaumwein Brut



Rebsorten:

100% Glera

Anbaugebiet:

Weinberge an den Hängen der Hügel zwischen Conegliano und Farra di Soligo, an der Grenze des Gebiets mit der Bezeichnung Conegliano-Valdobbiadene, auf einer Höhe zwischen 50 und 200 m. ü. d. M.

Boden:

lehmig, kalkhaltig

Weinlese:

von Hand, im September

Vinifikation:

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

Ausbau:

in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur

Schaumbildung:

zweite Gärung 60 Tage im druckfesten Tank (Cuvée close) bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten autochthonen Hefen. Weinsteinstabilisierung bei niedriger Temperatur

Abfüllung:

unter isobaren Bedingungen, nach steriler Filtration

Ausbau in der Flasche:

ungefähr 1 Monat

Farbe:

zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine und anhaltende Perlage

Duft:

ehr fein und elegant, mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten und Apfel

Geschmack:

ut ausgewogen, frisch, lebhaft und mit guter Persistenz

Serviertemperatur:

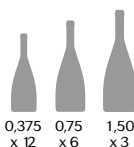
es wird empfohlen, den Wein bei einer Temperatur von 6 - 8 °C in tulpenförmigen Kristallkelchen zu servieren, um die Aromen und die Perlage hervorzuheben

Säuregehalt: 7 g/l

pH-Wert: 3,10

Restzuckergehalt: 9 g/l

Alkoholgehalt: 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) - Italien

Tel. 0039.0438.788403 Fax 0039.0438.789721 info@biancavigna.it www.biancavigna.it  