

# BIANCAVIGNA

Prosecco D.O.C. Brut  
Vin mousseux sec



**Raisins :**

100% Glera

**Zone de production :**

vignobles sur les pentes des collines entre Conegliano et Farra di Soligo, situées aux confins de l'appellation Conegliano-Valdobbiadene, situées à une altitude comprise entre 50 et 150 au-dessus du niveau de la mer

**Sol :**

argileux, calcaire

**Vendanges :**

manuelles en septembre

**Vinification :**

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

**Élevage :**

en cuves inox à température contrôlée

**Prise de mousse :**

refermentation en autoclave (cuvée close) à température contrôlée avec des ferments indigènes sélectionnés dont la durée est de 60 jours. Stabilisation tartrique à basse température

**Embouteillage :**

isobarométrique, après filtration stérile

**Affinage en bouteille :**

environ 1 mois

**Couleur :**

jaune paille pâle aux reflets verdâtres, perlage fin et persistant

**Bouquet :**

très fin et élégant avec des notes fruitées d'agrumes et de pomme

**Bouche :**

bien équilibré, frais, vif et d'une bonne persistance

**Température de service :**

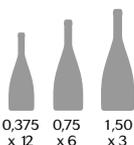
il est conseillé de servir à une température de 6 – 8 °C dans des tulipes en cristal pour sublimer les arômes et le perlage

**Acidité :** 7 g/l

**Ph :** 3,10

**Sucre résiduel :** 9 g/l

**Degré d'alcool :** 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) - Italie

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