

BIANCAVIGNA



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

Raisins :

100% Glera

Zone de production :

vignobles en propriété à Ogliano

Sol :

argileux, calcaire avec une pierrosité importante

Vendanges :

manuelles en septembre

Vinification :

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

Élevage :

en cuves inox à température contrôlée, au contact des lies nobles

Prise de mousse :

refermentation en autoclave à température contrôlée (cuvée close) avec des levures indigènes sélectionnées pendant environ 150 jours

Embouteillage :

isobarométrique, après filtration stérile

Affinage en bouteille :

environ 3 mois

Couleur :

brillante, jaune paille pâle aux reflets verdâtres. Perlage très fin et persistant

Bouquet :

complexe avec des notes qui rappellent, en plus de la pomme verte et la poire, également la pêche blanche, l'abricot et un délicat parfum floral

Bouche :

Perlage très crémeux et élégant. Puissant, frais, persistant et avec une excellente correspondance gustative-olfactive

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 : 6,5 g/l

Ph : 3,10

Sucre résiduel : 1,5 g/l

Degré d'alcool : 11,5% vol



0,75
x 6



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

