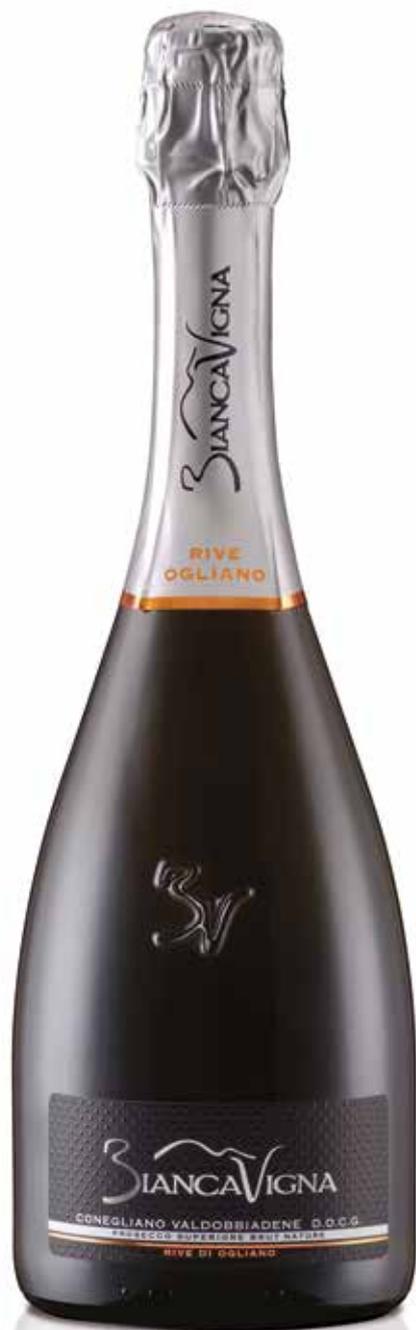


# BIANCAVIGNA



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

