



BIANCAVIGNA

Vino Frizzante Bianco

IGT Veneto

Zona di Produzione: provincia di Treviso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: in serbatoi inox, a contatto con la feccia nobile

Presa di Spuma: rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata con fermenti selezionati per 30 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Profumo: caratteristico, fruttato, di mela e frutta bianca

Sapore: piacevolmente aromatico, equilibrato e di facile beva

Temperatura di servizio: si consiglia di servire a temperatura di 6 - 8 °C

Acidità: 5,80 g/l

PH: 3.20

Amabilità: 13 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 11,5% vol