CUZZIOLGRANDIVINI

BiancaVigna

Italia - Veneto - Conegliano (TV)



AMPHORA METODO CLASSICO

100% Glera

Zona di produzione: vigneti collinari situati nel Comune di Conegliano
Terreno: argilloso, calcareo, con elevata quantità di scheletro
Vendemmia: manuale
Vinificazione: a contatto con le bucce per 4 settimane, senza aggiunta di solfiti
Affinamento: segue la decantazione statica del vino e immediatamente il passaggio in anfora per la maturazione. L'anfora utilizzata è un recipiente di terracotta che permette la micro-ossigenazione del vino: pertanto svolge la stessa funzione di una botte in legno ma senza la cessione di tannini, mantenendo pertanto inalterati tutti gli aromi primari fruttati e floreali tipici della glera ed anzi esaltandone le caratteristiche. In anfora il vino si affina per quattro mesi per poi essere imbottigliato con lieviti indigeni per la seconda fermentazione in bottiglia
Colore: giallo ambrato, perlage molto fine e persistente
Profumo: note fruttate di mela matura, mela cotta con note eteree di frutta secca e crosta di pane
Sapore: asciutto al palato, presenta un elegante gusto ossidativo bilanciato da buona acidità con un finale agrumato, scorza d'arancia e canditi
Grado Alcolico: 11,5% vol

Proprietà / Fondatori Famiglie Cuzziol & Moschetta
Inizio Attività 2004
Vitivinicultura Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.) / Biologica Certificata
Ettari 32
Bottiglie prodotte 600.000



Nasce nel 2004 da un'idea di Elena Moschetta che coinvolge il fratello Enrico, enologo, e la famiglia Cuzziol in un progetto vitivinicolo volto alla qualità. L'azienda conta 32 ettari vitati quasi tutti in collina e dunque può avvalersi di uve di grande qualità e potenziale. Nell'alta Marca Trevigiana, tra Conegliano, città del Cima, Pieve di Soligo capoluogo del Quartier del Piave e Valdobbiadene, protagonista assoluta della storia del prosecco, BiancaVigna coltiva le proprie vigne o acquista alcune partite di uva cercando di portare nelle sue bottiglie qualcosa di ognuno di questi luoghi in un mix ideale di umori e sapori che alla fine siano lo specchio della propria storia. Tradizione e innovazione, questo il motto della giovane azienda che in pochissimi anni si è imposta per il rigore qualitativo e per la costanza produttiva, con vini molto minerali e poco dosati. La nuova cantina, inaugurata nel 2016 e sita ad Ogliano, nel mezzo delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene (riconosciute nel 2019 come Patrimonio dell'Umanità Unesco), una struttura in equilibrio con il paesaggio, dentro e fuori, frutto di una architettura sostenibile nel rispetto delle tradizioni del territorio, completa questa azienda confermandola come perfetta ambasciatrice del suo territorio.