CUZZIOLGRANDIVINI

BiancaVigna

Italia - Veneto - Conegliano (TV)



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

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG BRUT BIOLOGICO

Prosecco Superiore Millesimato, 100% Glera BIO

Zona di produzione: vigneti a conduzione biologica tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene poste ad un'altitudine tra 150 e 400 mt s.l.m.
Terreno: argilloso, calcareo e roccioso-calcareo
Vendemmia: manuale nel mese di settembre
Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
Affinamento: in serbatoi inox a temperatura controllata, a contatto con la feccia nobile, presa di spuma in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata, con fermenti selezionati la cui durata è di 90 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo, poi ulteriori due mesi in bottiglia
Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, perlage fine e persistente
Profumo: molto fine ed elegante con note floreali e fruttate che ricordano fiori bianchi, mela, frutta a polpa bianca e un leggero agrumato
Sapore: al palato è cremoso con una buona persistenza ed equilibrio
Grado Alcolico: 11,5% vol



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.