CUZZIOLGRANDIVINI

BiancaVigna

Italia - Veneto - Conegliano (TV)



CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG BRUT NATURE

100% Glera

Zona di produzione: vigneti collinari situati nel comune di Conegliano
Terreno: argilloso, calcareo, con elevata quantità di scheletro
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pressatura soffice delle uve, selezione del mosto fiore, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
Affinamento: in serbatoi inox a temperatura controllata, a contatto con la feccia nobile, il vino base è imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia e rifermenta in bottiglia, in locali appositi al buio e ad una temperatura di 15-16°, per 3 mesi prima della commercializzazione
Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente
Profumo: piacevoli note fruttate che ricordano la pesca bianca e la pera arricchite da caratteristici aromi fermentativi di crosta di pane
Sapore: al palato si ritrovano le note fruttate e gli aromi fermentativi percepiti all'olfatto. Buona persistenza gusto-olfattiva. Piacevolmente secco
Grado Alcolico: 11,5% vol

BIANCAVIGNA

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.