

# BiancaVigna

Italia - Veneto - Conegliano (TV)



## 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

## CULT FRIZZANTE IGT

Glera, Garganega

**Zona di produzione:** provincia di Treviso

**Terreno:** gessoso

**Vendemmia:** manuale

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

**Affinamento:** in vasche di acciaio inox a stretto contatto con le sue fecce nobili

**Colore:** giallo paglierino brillante con riflessi verdi, perlage fine e persistente

**Profumo:** fruttato con marcato sentore di mela e frutta bianca

**Sapore:** cremoso con un piacevole retrogusto fruttato

**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 circa 30 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.