CUZZIOLGRANDIVINI

BiancaVigna

Italia - Veneto - Conegliano (TV)



PROSECCO DOC FRIZZANTE

100% Glera

Zona di produzione: vigneti della zona Prosecco D.O.C. Treviso
Terreno: argilloso, 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, presa di spuma in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata, con fermenti autoctoni selezionati la cui durata è di 40 giorni. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura, poi un ulteriore mese in bottiglia
Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente
Profumo: caratteristico, fruttato con note di mela golden e frutta a polpa bianca
Sapore: piacevolmente aromatico, fresco e con buon equilibrio
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.