

765 Jacur Brut

BERNARDI
Pietro e Figli

Vino bianco spumante brut

Zona di origine

Veneto

Vitigno

Glera/Pinot Grigio/Chardonnay

Forma di allevamento

Sylvoz classico

Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

Tipo di vendemmia

A mano

Uva per ha

250 q.li/ha

Vinificazione

In bianco con pressatura soffice

Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Presatura di spuma

30 gg

Metodo di spumantizzazione

rifermentazione naturale in autoclave metodo Charmat

Affinamento

15 gg in autoclave

Affinamento in bottiglia

15 gg

Alcohol

11% Vol.

Residuo zuccherino

9 g/l

Caratteristiche del terreno

Sciolto/medio impasto

Densità impianto

3.300 piante/ha

Colore e Perlage

Colore giallo paglierino scarico con perlage persistente

Profumo

Profumo delicato

Gusto

Sapore sapido e minerale

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo, accompagna gradevolmente anche il pasto

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce

Come indicare sulla carta dei vini

Bernardi Pietro e Figli
"765 JACUR" brut

Temperatura di servizio

6 - 8° C

