

# “AL CAVO” Extra Brut Millesimato

**BERNARDI**  
*Pietro e Figli*

Vino bianco spumante extra brut Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG Rive di Collalto Millesimato

## Zona di origine

Conegliano Valdobbiadene Rive di Collalto

## Vitigno

Glera

## Forma di allevamento

Doppio capovolto e/o sylvoz stretto

## Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

## Tipo di vendemmia

A mano con selezione delle uve

## Uva per ha

130 q.li/ha

## Vinificazione

In bianco con pressatura soffice

## Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

## Presenza di spuma

40 gg

## Metodo di spumantizzazione

rifermentazione naturale in autoclave  
metodo Charmat

## Affinamento

2 - 4 mesi in autoclave

## Affinamento in bottiglia

30 gg

## Alcohol

11,5% Vol.

## Residuo zuccherino

2 g/l

## Caratteristiche del terreno

Argilloso

## Densità impianto

3.500 piante/ha

## Colore e Perlage

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

## Profumo

Profumo delicato e fruttato, intenso e coinvolgente

## Gusto

Gusto minerale, sapore deciso, fresco ed elegante

## Immersione al consumo

dal 1° di marzo successivo all'ultima vendemmia

## Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, ideale con piatti a base di pesce e 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  
“AL CAVO” Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG Rive di Collalto  
millesimato extra brut

## Temperatura di servizio

6 - 8° C

