

“CAMPAL” Prosecco Superiore Brut Millesimato

BERNARDI
Pietro e Figli

Vino bianco spumante brut Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG millesimato

Zona di origine

Conegliano Valdobbiadene

Vitigno

Glera

Forma di allevamento

Doppio capovolto e/o sylvoz stretto

Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

Tipo di vendemmia

A mano

Uva per ha

135 q.li/ha

Vinificazione

In bianco con pressatura soffice

Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Presatura di spuma

40 gg

Metodo di spumantizzazione

rifermentazione naturale in autoclave metodo Charmat

Affinamento

1 - 3 mesi in autoclave

Affinamento in bottiglia

15 gg

Alcohol

11,5% Vol.

Residuo zuccherino

8 g/l

Caratteristiche del terreno

Medio impasto tendente all'argilloso

Densità impianto

3.500 piante/ha

Colore e Perlage

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

Profumo

All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia e fruttati di pesca bianca, pera e mela

Gusto

Sapore asciutto e sapido

Abbinamenti gastronomici

È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati

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
“CAMPAL” Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG millesimato brut

Temperatura di servizio

6 - 8° C

