

“JACUR 0,5”

BERNARDI
Pietro e Figli

Vino bianco

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

Affinamento

15 gg in autoclave

Affinamento in bottiglia

15 gg

Alcohol

11% Vol.

Residuo zuccherino

10 g/l

Caratteristiche del terreno

Sciolto/medio impasto

Densità impianto

3.300 piante/ha

Colore e Perlage

Colore giallo paglierino

Profumo

Profumo delicato e fruttato

Gusto

Sapore leggero e piacevolmente acidulo

Abbinamenti gastronomici

Antipasti e piatti di pesce

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
“JACUR 0.5” vino bianco

Temperatura di servizio

8° C

