

Prosecco Frizzante

BERNARDI
Pietro e Figli

Vino bianco frizzante Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG



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

Affinamento

1 - 3 mesi in autoclave

Affinamento in bottiglia

15 gg

Alcohol

11% Vol.

Residuo zuccherino

11 g/l

Caratteristiche del terreno

Medio impasto tendente all'argilloso

Densità impianto

3.500 piante/ha

Colore e Perlage

Colore giallo paglierino

Profumo

Profumo fruttato e caratteristico

Gusto

Sapore secco, naturalmente frizzante, brioso, fresco ed elegante

Abbinamenti gastronomici

Aperitivi, antipasti, primi piatti leggeri, secondi piatti di pesce, verdure e formaggi molli

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
Conegliano Valdobbiadene Prosecco
DOCG frizzante

Temperatura di servizio

6 - 8° C

