

“CAPOSALDO” PROSECCO DOC EXTRA DRY

Vino bianco spumante Extra Dry Prosecco Doc

BERNARDI
Pietro e Figli

Zona di origine

Veneto

Vitigno

Glera

Forma di allevamento

Sylvoz classico

Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

Tipo di vendemmia

A mano

Uva per ha

180 q.li/ha

Vinificazione

In bianco con pressatura soffice

Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Presenza di spuma

30 gg

Metodo di spumantizzazione

rifermentazione naturale in autoclave metodo Charmat

Affinamento

1 mese in autoclave

Affinamento in bottiglia

15 gg

Alcohol

11 % Vol.

Residuo zuccherino

15 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 e fruttato, leggermente aromatico

Gusto

Sapore brioso, fresco ed elegante

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, accompagna gradevolmente anche il fine 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

“CAPOSALDO”

Prosecco DOC Extra Dry

Temperatura di servizio

6 - 8 °C

