

“CORTIVI” PROSECCO DOC BRUT

Vino bianco spumante Brut 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

10 g/l

Caratteristiche del terreno

Sciolti 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 al pasto, incontra gradevolmente primi piatti di ogni genere, carni bianche e 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
“CORTIVI”
Prosecco DOC Brut

Temperatura di servizio

6 – 8 °C

