

“PRIMOVENTO” PROSECCO DOC ROSÈ BRUT

Prosecco DOC vino spumante Rosè Brut millesimato

BERNARDI
Pietro e Figli

Zona di origine

Veneto

Vitigno

Glera e Pinot Nero

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

11,5 % Vol.

Residuo zuccherino

10 g/l

Caratteristiche del terreno

Sciolti medio impasto

Densità impianto

3.300 piante/ha

Colore e Perlage

Colore rosa maturo scarico con perlage persistente

Profumo

Profumo delicato e fruttato

Gusto

Sapore brioso, fresco ed elegante

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo e al pasto, gradevole con primi piatti di ogni genere

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

“PRIMOVENTO”

Prosecco DOC Rosè Brut

Millesimato

Temperatura di servizio

6 – 8 °C

