

"COSTA ALTA" EXTRA BRUT MILLESIMATO

Vino bianco spumante Extra Brut Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG Rive di Collalto millesimato

Zona di origine

Conegliano Valdobbiadene Rive di Collalto

Vitigno

Glera

Forma di allevamento

Doppio capovolto e/o sylvoz stretto

Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

Tipo di vendemmia

A mano con selezione delle uve

Uva per ha

130 q.li/ha

Vinificazione

In bianco con pressatura soffice

Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Presa di spuma

40 gg

Metodo di spumantizzazione

rifermentazione naturale in autoclave metodo Charmat con lievito in pasta

Affinamento

3 - 6 mesi in autoclave

Affinamento in bottiglia

30 gg

Alcohol

11,5% Vol.

Residuo zuccherino

0 g/l (zero zuccheri)

Caratteristiche del terreno

Argilloso

Densità impianto

3.500 piante/ha

Colore e Perlage

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

Profumo

Profumo delicato e fruttato, intenso e coinvolgente

Gusto

Gusto minerale, sapore deciso, fresco elegante, ideale per palati raffinati e decisi

Immissione al consumo

dal 1° di marzo successivo all'ultima vendemmia

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, ideale con piatti a base di pesce e accompagna gradevolmente anche carni bianche

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
"COSTA ALTA" Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG Rive di Collalto
millesimato Extra Brut zero zuccheri

Temperatura di servizio

6 - 8 °C

BERNARDI
Pietro e Figli

