

# 765 Jacur Extra Dry

**BERNARDI**  
*Pietro e Figli*

Vino bianco spumante extra dry

## Zona di origine

Veneto

## Vitigno

Glera/Pinot Grigio/Chardonnay

## Forma di allevamento

Sylvoz classico

## Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

## Tipo di vendemmia

A mano

## Uva per ha

250 q.li/ha

## Vinificazione

In bianco con pressatura soffice

## Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

## Presatura di spuma

30 gg

## Metodo di spumantizzazione

rifermentazione naturale in autoclave metodo Charmat

## Affinamento

15 gg 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 fruttato

## Gusto

Gusto delicato

## Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo

## 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  
"765 JACUR" extra dry

## Temperatura di servizio

6 - 8° C

