

**BERNARDI**  
*Pietro e Figli*

# “CAPOSALDO””

## Prosecco DOC Extra Dry

Vino bianco spumante extra dry Prosecco DOC

### 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

### Presatura 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

