

“PRA’ DEI SALT”

Brut Millesimato

BERNARDI
Pietro e Figli

Vino bianco spumante 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

Presatura di spuma

40 gg

Metodo di spumantizzazione

rifermentazione naturale in autoclave metodo Charmat

Affinamento

2 - 4 mesi in autoclave

Affinamento in bottiglia

30 gg

Alcohol

11,5% Vol.

Residuo zuccherino

7 g/l

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

Sapore brioso, deciso, fresco ed elegante

Immersione al consumo

dal 1° di marzo successivo all'ultima vendemmia

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, ideale per 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
“PRA’ DEI SALT” Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Collalto millesimato brut

Temperatura di servizio

6 - 8° C

