CANTINA BERNARDI

COLLI DI CONEGLIANO REFRONTOLO PASSITO DOCG

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECNICAL FEATURES

Provenienza | *Area of origin*
Refrontolo

Vitigno | *Grape varietal*
Marzemino 100%

Altitudine | *Altitude*
250 m s.l.m. *(meters above sea level)*

Resa | *Yield*
8 t/ha

Vendemmia | *Harvest*
Metà settembre.
Mid-September.

Appassitura | *Drying*
4 mesi su graticci.
4 months on racks.

Vinificazione | *Vinification*
Pigiatura soffice delle uve appassite a fine dicembre e lenta fermentazione fino alla primavera.
Gentle crushing of dried grapes at the end of December and slow fermentation until spring.

Affinamento | Ageing
6 mesi in serbatoi di acciaio e 3 mesi in bottiglia.
6 months in steel tanks and 3 months in bottle.

Gradazione alcolica | *Alcohol content*
14 % vol.

Residuo zuccherino | *Residual sugar*
90 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | *Colour*
Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Intense ruby red with violet reflections.

Olfatto | *Bouquet*
Note di ciliegia, prugna, more di rovo e frutta sotto spirito.
Notes of cherry, plum, blackberry and preserved fruit.

Gusto | *Taste*
Dolce, persistente, vellutato.
Sweet, persistent, velvety.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD PAIRING

Pasticceria secca, da fine pasto e da meditazione.
Dry pastries, after dinner and meditation wine.

SUGGERIMENTI
RECOMMENDATIONS

Conservazione | *Preservation*
In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | *Serving temperature*
14°C

CANTINA BERNARDI S.N.C. di Bernardi A. e P.
Via Colvendrame, 25 – 31020 Refrontolo (TV)
E bernardi@cantinabernardi.it **T** +39 0438 894153
cantinabernardi – P. Iva IT01442230262

WWW.CANTINABERNARDI.IT