CANTINA BERNARDI

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG VINO TRANQUILLO

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECNICAL FEATURES

Provenienza | *Area of origin*
Refrontolo, lungo la "Via dei Cru" tra Conegliano e Valdobbiadene.
Refrontolo, along the "Via dei Cru" between Conegliano and Valdobbiadene.

Vitigno | *Grape varietal*
Glera 100% SQNPI

Altitudine | *Altitude*
200/300 m s.l.m. *(meters above sea level)*

Resa | *Yield*
13,5 t/ha

Vendemmia | *Harvest*
Vendemmia manuale.
Manual harvest.

Vinificazione | *Vinification*
Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.
Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Gradazione alcolica | *Alcohol content*
11,5 % vol.

Residuo zuccherino | *Residual sugar*
5 g/l

Pressione | *Pressure*
0,9 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | *Colour*
Giallo paglierino scarico.
Pale straw yellow.

Olfatto | *Bouquet*
Bouquet delicato dove il floreale prevale sul fruttato. Fiori bianchi di acacia, frutta bianca matura.
Delicate bouquet where floral notes prevail over fruity ones. White acacia flowers, ripe white fruit.

Gusto | *Taste*
Elegante, persistente, fresco, vivace e intenso.
Elegant, persistent, fresh, lively and intense.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD PAIRING

Aperitivo o a tutto pasto.
Aperitif or throughout the meal.

SUGGERIMENTI
RECOMMENDATIONS

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

Temperatura di servizio | *Serving temperature*
8-10°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