BERNARDINO
CUVÉE PRESTIGE
EXTRA DRY MILLESIMATO

Collocazione geografica: Lo spumante Cuvèe Prestige è ricavato da uve provenienti dalla Regione Veneto.
Vitigno: da uve Glera ed altre uve bianche.
Periodo di vendemmia: da metà settembre a inizio ottobre.
Vinificazione: spremitura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma in grandi recipienti chiusi, a 12-14° C con sosta sui lieviti di circa 2 mesi. La pressione in bottiglia è pari a 5,40 atm.
Caratteristiche organolettiche: colore paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, il perlage è fine e persistente. Al naso è fine, intenso e particolamente profumato con sentori di mela e banana. Al palato si presenta fresco, pulito, molto armonico, gradevolmente vivace con giusto equilibrio tra dolcezza e acidità.
Residuo zuccherino: 13,5 g/l.
Gradazione alcolica: 11,0% vol.
Indicazioni di servizio: suggeriamo di servire questo spumante alla temperatura compresa tra 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Abbinamento enogastronomico: come aperitivo, accostato a frutta ma anche a delicati cibi salati.

Geographic area: Veneto region.
Grapes: Glera and others white grapes.
Harvest: from mid-September to the beginning of October.
Vinification: soft pressing of grapes, then the jusce ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks. Second fermentation takes place in large closed cisterns at 12-14° C, with a 2 months-storage on yeast.
Tasting notes: light straw yellow in colour with greenish highlights. The texture is fine, compact and persistent. It has a well-typed and delicate fruity bouquet, with hints of apple and banana. Pleasantly lively at the palate with the right balance between sweetness and acidity.
Pressure: 5.5 atm.
Sugar residue: 13,5 g/l.
Alcohol by volume: 11,0% vol.
Serving temperature: we recommend serving this sparkling wine at a temperature of 5-7° C. Uncork just before serving.
Food pairings: as an aperitif, with fruit and troughout meals with light foods.