BERNARDINO
PRESTIGE PROSECCO DOC
EXTRA DRY

Collocazione geografica: Treviso DOC.
Vitigno: da uve Glera al 100%.
Periodo di vendemmia: da fine settembre a metà 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 5,5 atm.
Caratteristiche organolettiche: colore paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, la grana è minuta, serrata e persistente. Il profumo è tipico, fine, intenso, con sentori di mela e banana, particolarmente fruttato.
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 e a tutto pasto con cibi delicati.

Geographic area: Treviso DOC.
Grapes: Glera 100%.
Harvest: between the end of September and 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 werving this sparkling wine at a temperature of 5-7° C. Uncork just before serving.
Food pairings: as an aperitif, throughout meals with light foods.