BERNARDINO
PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE DOCG

Collocazione Geografica: Conegliano e Valdobbiadene.
Vitigno: da uve Glera con piccola percentuale di uve Verdiso e Perera.
Periodo di vendemmia: da fine settembre a metà ottobre.
Vinificazione: vinificazione in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 20° C e successiva presa di spuma in grandi recipienti chiusi a 12-14° C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi. La pressione in bottiglia è pari a 5,5 atm.
Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino scarico tendente al verdolino e impeccabile limpidezza ricamata da minuto e incessante perlage. Ha intenso e persistente profumo fruttato, di finissima qualità che ricorda in modo evidente la mela golden matura ed i fiori d'acacia. È abboccato e fresco, piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza e di stabilissimo equilibrio con buona persistenza di finale fruttato.
Residuo zuccherino: 15,0 g/l.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Indicazioni di servizio: suggeriamo di servire questo spumante ad una temperatura compresa tra 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Abbinamento enogastronomico: ottimo come aperitivo, si accosta molto bene a piatti leggeri a base di pesce.

Geographic area: Conegliano and Valdobbiadene.
Grapes: Glera, with small proportions of Verdiso and Perera.
Harvest: between the end of September and the beginning of October.
Vinification: "in bianco", i.e. soft pressing of grapes and then fermented without grape skins at a controlled temperature of 20° C. It becomes a very fine sparkling thanks to a slow second fermentation in large closed stainless steel tanks at 12-14° C over a period of 2 months.
Tasting notes: this crystal clear wine has a subtle pale yellow colour with a greenish tinge, with a fine and persistent perlage. It has an intense fruity bouquet, with clear hints of ripe golden apples and acacia blossom. A fresh, pleasant wine soft and well-balanced, with a long, fruity finish.
Pressure: 5.5 atm.
Sugar residue: 15,0 g/l.
Alcohol by volume: 11,5% vol.
Serving temperature: we recommend serving this sparkling wine at a temperature of 5-7° C. Uncork just before serving
Food pairings: great as an aperitif; goes well with light, fish-based dishes