ACQUISTATO IL .....

Prosecco Superiore Millesimato Brut Cuvee DOCG NV

Buono fino all'ultima bollicina



Il Prosecco Superiore Millesimato Brut Cuvée DOCG di Bernardi Pietro e Figli è un atto d'amore per la propria terra. Rispettoso della tradizione, espressivo, fresco e invitante, è un Prosecco di grande carattere. La selezione manuale delle uve è il primo passo di un viaggio buonissimo: la pressatura soffice e una vinificazione attenta garantiscono l'estrazione delle note aromatiche più piene e intense. Nel calice risplende: il colore giallo paglierino scarico si riempie di luce, tessendo arabeschi dorati di grande fascino. Perlage finissimo, persistente. Al naso restituisce profumi di fiori, rosa e acacia in particolare, e suggestive note fruttate: l'eco di agrumi, pera e mela sono travolgenti. Sapido, asciutto, ben armonico e ottimamente bilanciato, il Prosecco Superiore Millesimato Brut Cuvée DOCG di Bernardi Pietro e Figli conquista al primo assaggio. Perfetto come aperitivo, ottimo accanto a crostacei e pesci pregiati. Un vero gioiello, da sfoggiare nelle occasioni speciali.

Bernardi Pietro e Figli è una realtà giovane: da poco ha superato i quarant'anni di attività. L'interesse principale di questa cantina? Il rispetto per i frutti del territorio e l'impegno nel raccontare anno dopo anno il Prosecco migliore fanno di Bernardi Pietro e Figli un centro d'eccellenza, attento a ogni dettaglio. Lo dimostra un catalogo bilanciato, costituito da vini di grande qualità, che tiene fede a una promessa di gusto che non viene mai disattesa, ma anzi, acquisisce profondità di valore vendemmia dopo vendemmia.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente argilloso
Esposizione	Sud – Ovest, 180m s.l.m
Allevamento	Silvoz e Guyot
Densità imp.	3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 18 mesi da oggi
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, sposa idealmente crostacei e pesci pregiati.
Vinificazione	Vendemmia a mano, pressatura soffice fermentazione naturale, presa di spuma naturale secondo il metodo Martinotti in autoclave della durata 90 giorni
Sensazioni	Sensazioni floreali di rose, agrumi, pesca bianca, pera e mela, ottimo come aperitivo, sposa idealmente crostacei e pesci pregiati.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821