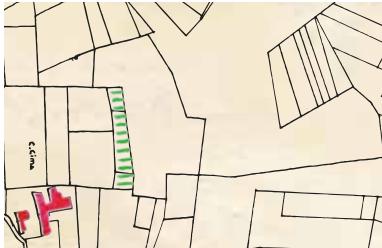


# Lac Bernardina



comune di Vignale Monferrato,  
foglio di mappa n° 1; ha 0.480  
particelle 96, 228, 99;  
esposizione nord/est; 182 m slm

**Varietà utilizzata:**  
Freisa

**Primo anno di produzione:**  
1986

**Forma d'allevamento  
e sistema di potatura:**

allevamento a spalliera, potatura  
invernale guyot, potatura verde in  
estate con diradamenti sulle uve  
la prima settimana di Agosto

**Anno di impianto:**  
1980

**Resa:**  
60 hl per ettaro

**Processo di fermentazione:**

vinificazione medio lunghe con bucce  
a temperatura controllata. Durata  
della fermentazione sette giorni  
fermentazione malolattica spontanea

**Conservazione e invecchiamento:**  
in vasca inox; dopo la stabilizzazione  
a freddo viene imbottigliato  
in primavera

**NOTE SENSORIALI:**

rosso granato brillante,  
aromatico con sentori di  
cannella e noce moscata,  
asciutto e lievemente tannico.

16°C

Formati / Size / Grösse / Taille:  
0,75 L

Municipality of Vignale Monferrato; land registry  
map sheet no. 1; ha 0.480; parcels 96, 228, 99;  
north/east exposure; 182 m above sea level

Grape variety: Freisa

First year of production: 1986

Training and pruning system: espalier technique,  
traditional Guyot pruning in winter, green  
pruning in summer with thinning of the  
bunches the first week of August

Year planted: 1980 - Yield: 60 hl per hectare  
Fermentation process: medium-long vinification  
on skins at a controlled temperature.

Fermentation: it lasts seven days; spontaneous  
malolactic fermentation

Storage and ageing: in stainless steel vats;  
bottled in spring, after cold stabilisation

**SENSORY NOTES:** bright garnet red, aromatic with  
hints of cinnamon and nutmeg, dry and slightly  
tannic

Gemeinde Vignale Monferrato; Katastermappe  
Blatt 1; ha 0.480; Parzellen 96, 228, 99;  
Nordosten Ausrichtung: 182 m ü.d.M.

Rebsorte: Freisa

Erstes Produktionsjahr: 1986

Erziehungssystem und Rebschnitt:  
Spalierziehung, Guyotschnitt im Winter,  
Grünschnitt im Sommer mit Ausdünnung der  
Trauben in der ersten Augustwoche

Bepflanzungsjahr: 1980 - Ertrag: 60 hl pro  
Hektar - Fermentation: mittellange Vinifizie-  
rung auf den Schalen bei kontrollierter  
Temperatur - Dauer der Fermentation: 7 Tage,  
malolaktische Spontangärung

Aufbewahrung und Alterung: in Edelstahl.  
Nach der Kaltstabilisierung wird der Wein im  
Frühjahr abgefüllt.

EIGENSCHAFTEN: leuchtendes Granatrot,  
aromatisch mit Noten von Zimt und  
Muskatnuss, trocken und leicht tanninhaltig

Commune de Vignale Monferrato, document  
cadastral n° 1; ha 0.480; parcelles 96, 228, 99;  
exposition nord-est; 182 m d'altitude

Cépage: Freisa

Première année de production: 1986

Forme de conduite et taille: conduite en espalier,  
taille hivernale Guyot, taille en vert en été  
éclaircis - sage sur les raisins la première  
semaine d'août - Année de plantation: 1980

Rendement: 60 hl par hectare - Processus de  
fermentation: vinification moyennement longue  
sur les peaux à température contrôlée

Durée de la fermentation: sept jours; fermentsation  
malolactique spontanée

Conservation et vieillissement: en cuves d'acier  
inox; après la stabilisation à froid il est mis en  
bouteille au printemps

NOTES SENSORIELLES: rouge grenat brillant,  
aromatique avec des nuances de cannelle et noix  
muscade, sec et légèrement tannique