

Vini da amare
Wines to be loved



BERNARDI
Pietro e Figli



*L'amore, la volontà, ed il rispetto unite possono creare nell'immaginario collettivo
un paesaggio emozionale migliore, legato alla sua tradizione ed identità.*

*A combination of love, will and respect can create in our imaginations
a landscape made better and more attractive when linked to its tradition and identity.*



BERNARDI

Pietro e Figli

Tradizione e storia dal 1975

Nel 1975 abbiamo fatto una scelta che si traduce nella cura del regno della vite che domina questi colli, una scelta orientata alla viticoltura e all'enologia di qualità; con grande attenzione alla sostenibilità.

Una scelta la nostra fortemente voluta, che ci contraddistingue per l'amore ed il rispetto per il nostro territorio, la capacità di adottare in un orizzonte temporale tecniche, azioni e relazioni che porteranno a risultati importanti per il nostro futuro.



Tradition and history since 1975

In 1975 we made the decision to take care of the hillside realm of vines, a choice orientated to quality viticulture and oenology that paid careful attention to sustainability.

We are convinced of our decision, which distinguishes us for the love and respect we have for our territory, and our ability to adopt methods, actions and relationships that will lead to important results for our future.



BERNARDI

Pietro e Figli



le Colline - the Hills

Alle tecniche più evolute di viticoltura ed enologia uniamo l'amore per la terra e i suoi vini, una tradizione di famiglia da più generazioni che racconta la terra dove siamo nati ed i suoi frutti migliori, tra tutti il Prosecco Superiore DOCG di Conegliano e Valdobbiadene. Un sorso raro da scoprire e degustare con intelligenza.

Nell'azienda trovano asilo altri vitigni, anche se di minor qualità,
che offrono vini distinti, eleganti e di straordinaria finezza.

We unite cutting-edge viticulture and wine-making methods with our love of the land and its wines, and a family tradition covering several generations that speaks of our native land and its best fruits, to the fore Prosecco Superiore DOCG di Conegliano e Valdobbiadene, a rare delight to be discovered and tasted intelligently. Our estate also hosts other lesser grape varieties with which we make distinctive, elegant wines of extraordinary finesse.



la Terra - the Land

Un germoglio bianco in un oceano verde.
La terra ove si è nati non termina mai di
raccontare la sua storia.
Inesausta, instancabile elargisce le sue
risorse, i suoi doni, i suoi gioielli,
le sue primizie, il suo fascino.

*A white bud in an ocean of green.
The land of birth never stops telling its story.
Untiring, unending it widens its resources,
its gifts, its gems, its first produce, its charm.*



BERNARDI

Pietro e Figli



La tecnologia in cantina

Elemento determinante il cambiamento, la volontà di progettare e realizzare nuovi studi, analisi tecniche e tecnologie a favore del rispetto del nostro territorio, una sostenibilità che coinvolga gli attori dell'intera filiera produttiva.



The technology in the cellar

One of the essential elements of our decision is to plan and perform new studies and technical and technological analyses that take us even deeper into the significance of our territory, producing sustainability that involves the entire supply chain.



BERNARDI

Pietro e Figli

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.



BERNARDI

Pietro e Figli



Al Cavo

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Millesimato Dry

Di colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Ha profumo delicato, fruttato ed intenso, evoca sensazioni floreali. Sapore brioso, fresco, elegante ed armonioso. Ottimo come aperitivo, accompagna gradevolmente anche il fine pasto. Si serve a 6-8 °C.

Pale straw yellow colour with a fine and persistent perlage. Delicate and fruity bouquet, with an intense sensation of spring flowers. Lively, fresh, elegant and harmonic. Excellent as an aperitif, it pleasantly accompanies the end of meals. Serving temperature: 6-8 °C.

Al Cavo

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Millesimato Extra Brut

Di colore giallo paglierino tenue con luminosi riflessi verdolini, perlage fine, generoso e persistente. All'olfatto si fa avanti una sfumatura floreale che successivamente da spazio ad un fruttato ampio di mela verde croccante e di pera Williams. Il gusto è asciutto, fresco, delicato, agile ed equilibrato con lungo finale. Ottimo sia come aperitivo che per accompagnare il pasto. Ideale con piatti a base di pesce, si abbina bene a preparazioni leggere con verdure, carni bianche ed è eccellente se accompagnato alla tempura. Si serve a 6-8 °C.

Pale straw yellow colour with bright greenish highlights, fine, generous and persistent perlage. The bouquet is at first floral before giving way to a broad fruity aroma of crunchy green apple and Williams pear. The flavour is dry, fresh, delicate, agile and balanced with a long finish. Excellent both as an aperitif and throughout the meal. Ideal with fish-based dishes, it goes well fish-based and delicate vegetable dishes, white meats and is excellent when accompanied with tempura. Serving temperature: 6-8 °C.

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.



BERNARDI

Pietro e Figli



Pra' dei Salt

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Millesimato Brut

Di colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.
Profumo delicato e fruttato, intenso e coinvolgente.
Sapore brioso, fresco ed elegante.
Ottimo come aperitivo, ideale con carni bianche e pesce.
Si serve a 6-8 °C.

*Pale straw yellow colour with a fine and persistent perlage.
Delicate bouquet with an intense and captivating fruity character.
Lively, fresh and elegant.*

*Ideal with aperitifs, as well as poultry and fish.
Serving temperature: 6-8 °C.*

Pra' dei Salt

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Millesimato Extra Dry

Di colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.
Profumo delicato e fruttato, intenso e coinvolgente.
Sapore brioso, fresco ed elegante. Ottimo come aperitivo,
accompagna gradevolmente anche il pasto.
Si serve a 6-8 °C.

*Pale straw yellow colour with a fine and persistent perlage.
Delicate bouquet with an intense and captivating fruity character.
Lively, fresh and elegant. Excellent choice as an aperitif
or to accompany all the meal.*

Serving temperature: 6-8 °C.

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.



BERNARDI

Pietro e Figli



Campal

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Millesimato Brut*

Di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.
Profumo delicato e fruttato, intenso, evoca sensazioni floreali.
Sapore brioso, fresco ed elegante. Accompagna gradevolmente
antipasti e primi piatti.
Si serve a 6-8 °C.

*Pale straw yellow colour with a fine and persistent perlage.
Delicate and fruity, with an intense sensation of spring flowers.
Lively, fresh and elegant. It pleasantly accompanies
starters and first courses.
Serving temperature: 6-8 °C.*

Altepiane

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Millesimato Extra Dry*

Di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.
Profumo delicato e fruttato, intenso, evoca sensazioni floreali.
Sapore brioso, fresco ed elegante. Ottimo come aperitivo.
Si serve a 6-8 °C.

*Pale straw yellow colour with a fine and persistent perlage.
Delicate and fruity, with an intense sensation of spring flowers.
Lively, fresh and elegant. Excellent choice as an aperitif.
Serving temperature: 6-8 °C.*

Rosé



BERNARDI

Pietro e Figli



Rosamadre

Vino Spumante Rosé

Brut

Di colore rosa maturo scarico con perlage fine e persistente.
Profumo delicato e fruttato, leggermente aromatico.
Sapore brioso, fresco ed elegante. Ottimo da pasto, incontra gradevolmente primi piatti di ogni genere, carni bianche e pesce.
Si serve a 6-8 °C.

Pale pink colour with a slight red hue. This wine has a fine and persistent perlage, delicate and fruity bouquet, slightly and aromatic. Lively, fresh and elegant. Best matches with all food types, especially pasta dishes, poultry and fish.
Serving temperature: 6-8 °C.

Primovento

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

ROSÉ

Brut

Di colore rosa intenso con perlage fine e persistente.
Profumo delicato e fruttato.
Sapore brioso, fresco ed elegante.
Ottimo da pasto, aperitivo, gradevole anche con primi piatti di ogni genere, carni bianche e pesce. Si serve a 6-8 °C.

Colour deep pink with a slight red hue. This wine has a fine and persistant perlage. Bouquet delicate and fruity and palate lively, fresh and elegant. Serving suggestions all food types especially pasta dishes, aperitif, also pleasant with poultry and fish.
Serving temperature: 6-8 °C.



Prosecco DOC



BERNARDI
Pietro e Figli



Cortivi

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

Brut

Di colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.
Profumo delicato e fruttato leggermente aromatico.
Sapore brioso, fresco ed elegante. Ottimo come pasto, incontra gradevolmente primi piatti di ogni genere, carni bianche e pesce.
Si serve a 6-8 °C.

*Pale straw yellow colour with a fine and persistent perlage.
Delicate bouquet with a slight fruity aromatic fragrance.*

Lively, fresh and elegant.

*Well suited to accompany a meal.
Perhaps best with pasta dishes, poultry and fish.
Serving temperature: 6-8 °C.*



Caposaldo

PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata

Extra Dry

Di colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.
Profumo delicato e fruttato, leggermente aromatico.
Sapore brioso, fresco ed elegante. Ottimo come aperitivo, accompagna gradevolmente anche il fine pasto.
Si serve a 6-8 °C.

*Pale straw yellow colour with a fine and persistent perlage.
Delicate bouquet with a slight fruity aromatic fragrance.*

*Lively, fresh and elegant. Excellent as an aperitif,
it pleasantly accompanies the end of meals.
Serving temperature: 6-8 °C.*

Jacur



BERNARDI

Pietro e Figli



Jacur
Vino Spumante
Brut

Vino da uve Glera, di colore giallo paglierino scarico.
Vendemmia totalmente a mano. Ottimo come aperitivo,
accompagna gradevolmente anche il pasto.
Si serve a 6-8 °C.

Wine from Glera grapes. Pale straw yellow colour.
Harvest by hand picked. Excellent as an aperitif
and to be enjoyed throughout the whole meal.
Serving temperature: 6-8 °C.

Jacur
Vino Spumante
Extra Dry

Vino da uve Glera, di colore giallo paglierino scarico.
Vendemmia totalmente a mano. Ottimo come aperitivo,
accompagna gradevolmente anche il pasto.
Si serve a 6-8 °C.

Wine from Glera grapes. Pale straw yellow colour.
Harvest by hand picked. Excellent as an aperitif
and to be enjoyed throughout the whole meal.
Serving temperature: 6-8 °C.

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.



BERNARDI
Pietro e Figli



CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Vino Frizzante

Di colore giallo paglierino. Profumo fruttato e caratteristico,
sapore secco, naturalmente frizzante, brioso, fresco ed elegante.

Ottimo con aperitivi, antipasti, primi piatti leggeri,
secondi piatti di pesce, verdure e formaggi molli.

Si serve a 6-8 °C.

*Straw yellow colour. Fruity bouquet with all the Prosecco
characteristics, dry, fresh and elegant with a fine and lively perlage.*

*Best matches with aperitif, hors-d'oeuvres, light pasta dishes,
fish dishes, vegetables and soft cheeses.*

Serving temperature: 6-8 °C.

Vini bianchi - White wines



Jacur 0.5

Di colore giallo paglierino, profumo delicato e fruttato.
Gusto leggero e piacevolmente acidulo.
Si abbina ad antipasti e piatti di pesce.
Si serve a 8 °C.

*Straw yellow colour with delicate and fruity bouquet.
Light and delightfully acidulous.
Excellent with hors-d'oeuvres and fish dishes.
Serving temperature: 8 °C.*



VERDISO COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Tipica

Di colore giallo paglierino con riflessi verdi.
Profumo fresco e fruttato con sapore leggero e leggermente acidulo.
Si abbina a primi piatti e secondi di pesce.
Si serve a 8 °C.

*Soft pale yellow colour with greenish glints.
Fresh and fruity bouquet with light and slightly acidulous flavor.
Excellent with pasta dishes and fish dishes.
Serving temperature: 8 °C.*



BERNARDI *Pietro e Figli*

CHARDONNAY COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Tipica

Di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, profumo fruttato che ricorda la mela Golden. Gusto aromatico, morbido e fresco con sentore di miele di acacia. Ottimo con aperitivi, antipasti, minestre asciutte, in brodo e piatti a base di pesce.
Si serve a 8-10 °C.

*Soft pale yellow colour with greenish glints. Fruity with a fragrance of Golden Delicious apples. Fresh, soft, aromatic flavor with a hint of acacia honey. Best matches with aperitifs, hors-d'oeuvres, pasta dishes and a variety of soups and fish.
Serving temperature: 8-10 °C.*



MANZONI BIANCO COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Tipica

Di colore giallo paglierino carico, ha profumo fresco, deciso che evoca la frutta esotica. Gusto sapido, delicato ed aromatico.
Si abbina a primi piatti, formaggi e salumi in genere.
Si serve a 8 °C.

*Rich straw yellow colour. Fresh bouquet with a hint of tropical fruits. Delicate, aromatic while at the same time pleasantly sapid. Best matches with pasta dishes, cheeses and salami.
Serving temperature: 8 °C.*





PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE

Denominazione di Origine Controllata

Di colore giallo paglierino rosato, profumo intenso e caratteristico,
gusto asciutto e vellutato. Ottimo con antipasti a base di pesce.
Si serve a 10 °C.

*Straw yellow rosy colour. Intense bouquet; distinctive,
taste dry and velvety. Excellent with seafood appetizers.
It is recommended to drink it in the first years of life.
Serving temperature: 10 °C.*

Vini rossi - Red wines



MERLOT
COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Tipica

Di colore rosso intenso con sfumature granate all'invecchiamento.
Profumo vinoso, con sentore di lampone.
Gusto asciutto, morbido, giustamente tannico.
Ottimo con carni rosse e bianche, anguilla e baccalà.
Si serve a 18 °C.

*Rich red colour. It will acquire a deep garnet hue with ageing.
A wonderful full fragrance bouquet with hints of raspberry.
Dry and soft with the right level of tannin.
Best matches with beef and poultry, eel and codfish.
Serving temperature: 18 °C.*



BERNARDI

Pietro e Figli



La Derla

CABERNET
COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Tipica

Di colore rosso intenso con sfumature granate all'invecchiamento.
Profumo vinoso con sapore erbaceo e sfumature di violetta
e lampone. Gusto asciutto, morbido e sapido.
Ottimo con carni rosse e bianche e con formaggi saporiti.
Si serve a 18 °C.

*Rich red colour which takes on a garnet hue with ageing.
Wonderful wine fragrance, followed by wild herbs and hints of violets
and raspberries. Dry, soft and sapid. Best matches with beef,
poultry and savoury cheeses.
Serving temperature: 18 °C.*

Capocantina

ROSSO / COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Tipica

“BARRIQUE”

Di colore rosso carico tendente al granato, profumo complesso,
tendenzialmente speziato con sentore di selvatico.
Gusto caldo, morbido ed armonico, di buona struttura e giustamente tannico.
Si abbina ad arrosti, grigliate di carni rosse e bianche e a formaggi saporiti.
Si serve a 20 °C.

*Rich red colour tending to garnet, complex bouquet and with the first hints of
spices; warm and soft. A well balanced wine with the right degree of tannin.
Best matches with roasted and grilled meats,
beef or poultry and savoury cheeses.
Serving temperature: 20 °C.*



Una missione la nostra che mira a migliorare il nostro palcoscenico attraverso l'analisi di quattro fattori chiave per la produzione: Aria, Acqua, Vigneto e Territorio.

Un progetto quindi non limitato ad un singolo prodotto, ma un lavoro ben più complesso comprendente i quattro punti fondamentali della catena produttiva.

Ours is a mission that aims to improve our environment through an analysis of the four key production factors: Air, Water, Vineyard and Territory.

Our project is not restricted to any individual product, but is a much more complex task that includes the four essential points of the production chain.



■ Conegliano Valdobbiadene DOCG
■ Cartizze DOCG



BERNARDI
Pietro e Figli

Soc. Agr. Bernardi Pietro e Figli
Via Mercatelli 10, Località S. Anna
31058 Susegana (TV) - Italy
Tel. +39 0438 781022
Fax +39 0438 480977
E-mail: info@bernardivini.com

www.bernardivini.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

