Conegliano Valdobbiadene

Prosecco Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Brut Millesimato

Vitigni
Glera.

Note gustative
Vista
Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Impeccabile nella limpidezza arricchita da un minuto di incessante perlage.

Olfatto
Apre con un delicato sentore di crosta di pane, emerge la nota fruttata con la mela, la pera e la pesca. Il floreale è presente con un delicato sentore di rosa e fiore d'acacia.

Gusto
Fresco e sapido, nel finale lascia spazio ad una nota acida ben presente. Dotato di ottima bevibilità.

Acidità 5,8 g/l
Residuo zuccherino 8 g/l
Gradazione alcolica 11,5% Vol.

Vinificazione
Resa 135 q.li/Ha

Epoca di vendemmia
Prima decade di settembre.

Fermentazione
In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 20 °C.

Affinamento
In serbatoi d'acciaio per un periodo di 1 mese.

Presa di spuma
Metodo Martinotti (Charmat): lenta rifermentazione naturale in autoclave a temperatura di 12 - 14 °C con breve sosta sui lieviti per preservare il fruttato. Pressione in bottiglia 4,5/5 atm.

Zona di produzione
Ubicazione
Nel cuore del territorio della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso nelle colline del Felettano.

Altimetria 270 m s.l.m.
Esposizione Est - Ovest

Tipologia suolo
Argilloso.

Densità d'impianto
4.000 piante/Ha

Forma di allevamento
Guyot.

Consigli e formati
Abbinamenti
Ben si adatta ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

Temperatura di servizio
6 - 8 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

Bicchiere
Tulipano ampio a bocca richiudente.

Conservazione
È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. Da evitare lunghe soste in frigorifero.

Formati
Bottiglia da 75 e 150 cl.

Bepin De Eto
Società Agricola
di Ceschin Ettore S.S.

Via Colle, 32/a - 31020
San Pietro di Feletto TV - Italia

T 0438 486877
F 0438 787854

I www.bepindeeto.it
E info@bepindeeto.it

P. IVA 03781020262