

**BEPIN  
DE  
ETO**



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
EXTRA DRY MILLESIMATO

### VITIGNI

Glera.

### NOTE GUSTATIVE

#### VISTA

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi, impeccabile nella limpidezza arricchita da un minuto di incessante perlage.

#### OLFATTO

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, nel finale emerge una tenue nota vegetale.

#### GUSTO

Fresco, si percepisce la nota dolce e morbida che poi lascia spazio alla nota acida ben presente, limoncina. Prodotto equilibrato, leggero, snello, dotato di ottima bevibilità.

**ACIDITÀ** 5,5 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 16 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

Ideale come aperitivo, ben si adatta ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi. Si abbina a dolci di creme e frutta fresca.

#### 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](http://www.bepindeeto.it)  
E [info@bepindeeto.it](mailto:info@bepindeeto.it)

P. IVA 03781020262