



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BRUT MILLESIMATO

REBSORTEN

Glera.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Von zart strohgelber Farbe mit grünen Reflexen, von untadeliger Reinheit, veredelt durch eine Perlage, die eine Minute lang anhält.

GERUCH

Öffnet sich mit dem zarten Duft von frischem Brot, gefolgt von fruchtigen Anklängen an Apfel, Birne und Pfirsich. Die blumige Komponente macht sich mit einem zarten Hauch von Rosen und Akazienblüten bemerkbar.

GESCHMACK

Frisch und wohlschmeckend, wird im Finale durch eine schöne, säuerliche Note bereichert. Ausgestattet mit guter Süffigkeit.

SÄURE 5,8 g/l

RESTZUCKER 8 g/l

ALKOHOL 11,5% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 135 q/ha

LESEPERIODE

Erstes Septemberdrittel.

GÄRUNG

Weiß vergoren, ohne Hülsmischung bei kontrollierter Temperatur von 20 °C.

AUSBAU

Imahltank für die Dauer von 1 Monat.

BLÄSCHENBILDUNG

Methode Martinotti (Charmat): langsame, natürliche Zweitgärung im Drucktank bei einer Temperatur von 12 - 14 °C, bei kurzem Verbleib auf der Hefe, um die Fruchtigkeit zu bewahren. Flaschendruck 4,5 - 5 atm.

ANBAUGEBIET

LAGE

Im Herzen der Anbauzone DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso, in der Hügellandschaft des Felettano.

SEEHÖHE 270 m ü.d.M.

EXPOSITION Ost - West

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonboden.

PFLANZDICHTE

4.000 Stöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Passt sehr gut zu Fingerfood mit Fisch, Krustentieren und Muscheln.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten im ersten Jahr. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Längere Aufbewahrung im Kühlschrank vermeiden.

FORMATE

Flaschen mit 0,75 und 1,5 Liter.



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