



## CRODA RONCA

Le nostre montagne sono un esempio di come crode e creste rocciose possono toccare il cuore, per poi lasciarlo sospeso tra terra e cielo. Croda Ronca nasce da un piccolo vigneto di tre ettari situato alle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nel cuore della DOCG Colli di Conegliano. È un vino che ti cattura per l'eleganza dei suoi profumi di spezie orientali, il gusto pieno e morbido, ben armonizzato, grazie ad una tannicità esaltata dall'affinamento in barrique per almeno 30 mesi. Per cogliere al meglio le sue note, vi consigliamo un bicchiere a baloon e una temperatura di 18-20 °C, avendo cura di stappare la bottiglia con ampio anticipo. Croda Ronca, emozione tra terra e cielo.

**COLLI DI CONEGLIANO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
**ROSSO RISERVA**  
2011

Di questa vendemmia abbiamo imbottigliato  
2137 bordolesi, 84 magnum e 35 doppie magnum.  
Questa bordolese è la numero

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA  
BEPIN DE ETO SOC. AGR. DI CESCHIN ETTORE S.S.  
SAN PIETRO DI FELETTO - ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

750 ml e

PRODUCT OF ITALY

15% vol



CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES  
BEVAT SULFIETEN - CONTIENE SULFITOS - INNEHÅLLER SULFITER - INDEHOLDER SULFITER

## CRODA RONCA

COLLI DI CONEGLIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### 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