Veneto | Bepin De Eto

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg Brut

Brut Millesimato

Proprietà	Ettore Ceschin
Inizio attività	1965
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	100



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT

Vino bianco

Codice 57762

Annata s.a.
Tipologia Spumante metodo Charmat
Colore Bianco
Territorio Prosecco
Vitigni Glera

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Glera 100%
Vinificazione In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 20 °C. Successivamente lenta rifermentazione naturale in autoclave a temperatura di 12 - 14 °C con breve sosta sui lieviti per preservare il fruttato
Suolo Argille
Abbinamento Ben si adatta ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi.
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.
Sistema di allevamento Guyot
Sesto d'impianto 4.000 ceppi/ha
Resa per ettaro 135 q.li/ha
Epoca di vendemmia Prima decade di settembre
Residuo zuccherino 8 g/l
Acidità totale 5,80 g/l
Grado alcolico 11,50 % vol
Temperatura di servizio 4°-6°