Veneto | Bepin De Eto

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg

ExtraDry Millesimato

Proprietà	Ettore Ceschin
Inizio attività	1965
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	100



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Vino bianco

Codice 57797

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 Ideale come aperitivo, ben si adatta ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi. Si abbina a dolci di creme e frutta fresca.
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.
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 16 g/l
Acidità totale 5,50 g/l
Grado alcolico 11,50 % vol
Temperatura di servizio 4°-6°