

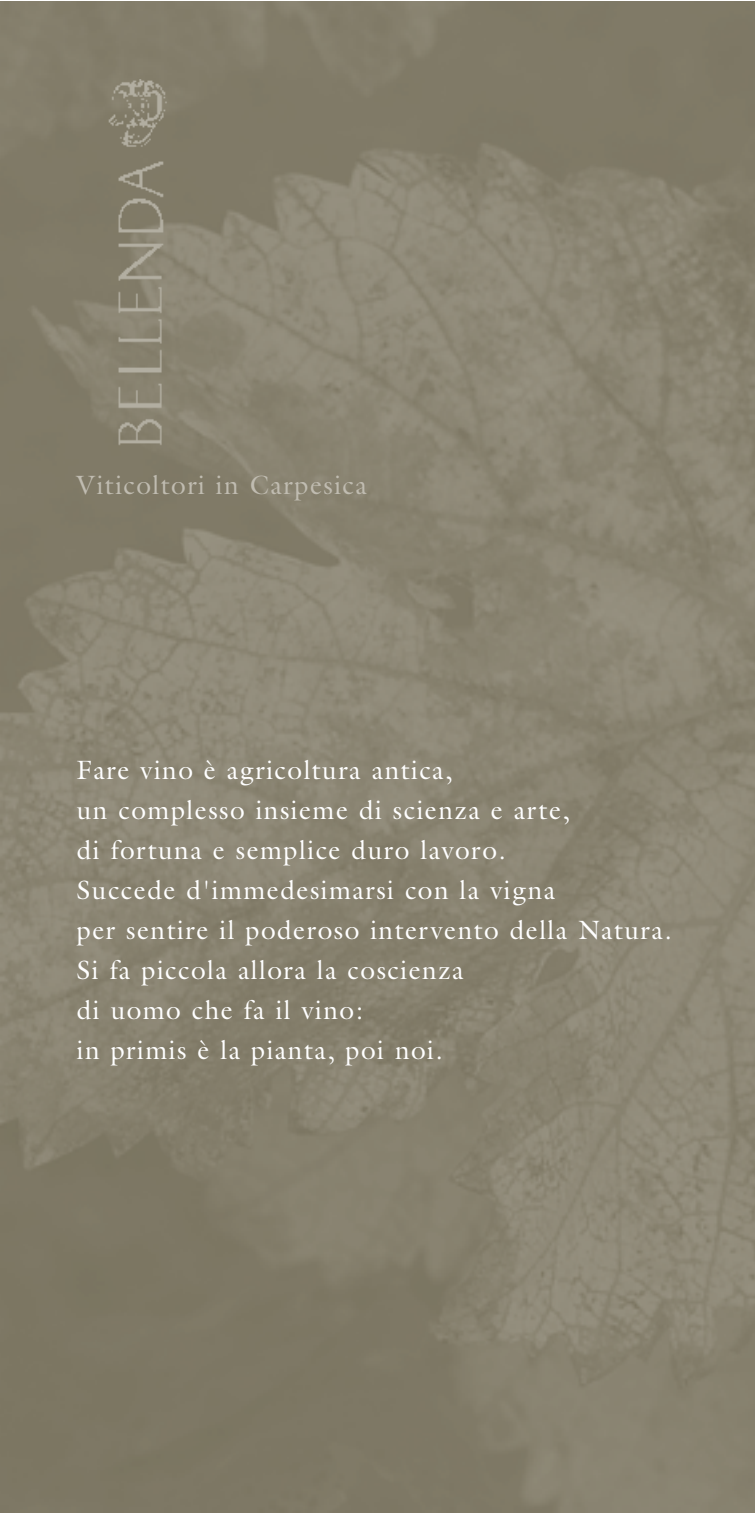


BELLENDACG



Viticoltori in Carpesica





BELLENDÀ

Viticoltori in Carpesica

Fare vino è agricoltura antica,
un complesso insieme di scienza e arte,
di fortuna e semplice duro lavoro.
Succede d'immedesimarsi con la vigna
per sentire il poderoso intervento della Natura.
Si fa piccola allora la coscienza
di uomo che fa il vino:
in primis è la pianta, poi noi.





BELLENDÀ

Viticoltori in Carpesica

San Fermo

Prosecco Spumante Brut V.S.Q.P.R.D.
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.

Spumante delicato e lievemente aromatico, ottenuto dalla fermentazione naturale delle nostre uve Prosecco delle colline di Conegliano, al naso ha netti sentori di frutta e un bouquet fine e caratteristico.

Dal sapore netto e asciutto è un ottimo aperitivo, ma si esprime al meglio come brillante spumante da antipasti, in particolare quelli a base di pesce. Va servito ben fresco a 6-8° C.



BELLELENDA

PROSECCO
SAN FERRELLI
BELLELENDA



Miraval

Prosecco Spumante Extra Dry V.S.Q.P.R.D.
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.

Spumante morbido e aromatico dal bouquet delicato e caratteristico. Si ottiene dalla fermentazione naturale delle nostre uve Prosecco delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. È un eccellente aperitivo e si accompagna felicemente con pasticceria e dessert a base di frutta. Va servito ben fresco a 6-8° C.



Prosecco Superiore di Cartizze V.S.Q.P.R.D.

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.

Ottenuto dalle uve Prosecco prodotte nella microarea di Cartizze, questo spumante si caratterizza per le sue eccellenti doti di finezza ed intensità e per le particolari sensazioni aromatiche.

Ideale per le occasioni importanti, è ottimo come aperitivo ma anche per accompagnare dessert a base di frutta.

Va servito ben fresco a una temperatura di 6-8° C.



Bellenda Brut Metodo Classico V.S.Q.

Nasce da uve Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier, nelle classiche proporzioni 45%, 40% e 15%, che danno al vino caratteristiche doti di struttura e morbidezza. Matura in bottiglia per un periodo variabile dai 4 ai 6 anni. Ha colore dorato, perlage di ottima finezza e persistenza, aroma di pane e vaniglia, vivace sul palato, ha stoffa vellutata. Un vino importante, ottimo come aperitivo e superbo accompagnamento ai piatti della grande cucina. Va servito alla temperatura di 6-8° C.



Bellenda Brut Rosè Metodo Classico V.S.Q.

Ottenuto da uve Pinot Nero questo Metodo Classico dal brillante colore rosa tenue è caratterizzato da una spuma bianca e delicata e da un perlage fine e persistente. La presa di spuma in bottiglia e la maturazione per circa 36 mesi lo rendono uno spumante asciutto al palato e privo di asperità. Al naso esprime sensazioni di frutti di bosco e ciliegia marasca con richiami di mandorla e muschio aromatico. È l'ideale per un aperitivo importante, ma si accompagna ottimamente con i più svariati percorsi gastronomici. Va servito a una temperatura di 6-8° C.



21 Luglio Brut Metodo Classico V.S.Q.

Nasce esclusivamente da uve Chardonnay che dopo la vendemmia fermentano in botti di rovere. La presa di spuma nelle nostre cantine a temperatura costante è seguita, dopo circa 48 mesi, dalla sboccatura e da altri dodici mesi di riposo in bottiglia. Il perlage è fine e persistente, il colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Dal profumo ampio e ricco con note di vaniglia e banana, è ottimo come aperitivo e si accompagna in maniera eccellente a primi e secondi piatti, servito a 6-8° C.



Chardonnay Spumante Extra Brut Metodo Classico

Questo spumante, che nasce dalla vinificazione di sole uve Chardonnay, viene spumatizzato in bottiglia secondo il metodo tradizionale.

Se ne ottiene un prodotto di grande eleganza, con evidenti caratteri varietali ben armonizzati con sentori tipici di crosta di pane.

Lo Chardonnay Extra Brut con il suo gusto equilibrato e asciutto è uno spumante di pregio adatto a tutto pasto. Da il meglio di sé servito ben fresco a 6-8° C.



Umberto Luigi Domenico

Prosecco Frizzante V.F.Q.P.R.D.
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.

Frizzante, aromatico e delicato, questo vino è ottenuto dalle uve Prosecco delle colline della Doc Conegliano Valdobbiadene. Il profumo è delicato e fragrante, gradevolmente acidulo con delicati sentori floreali, la spuma caratteristica ed evanescente e il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Da servire ad una temperatura di 8-10 ° C è ideale a tutto pasto ma si sposa ottimamente con la pasticceria da forno.



Prosecco V.Q.P.R.D.

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.

Vino bianco armonico di ottimo equilibrio, si caratterizza per la sua capacità di abbinamenti e di consumo. Asciutto e leggermente amarognolo si accompagna con successo a tutto pasto con primi piatti e secondi di carni bianche e pesce. Servito ad una temperatura ideale di 8-10° C, al naso esprime un delicato bouquet caratteristico dell'uva Prosecco e netti sentori di frutta fresca.



Manzoni Bianco

Colli Trevigiani I.G.T.

Dal colore giallo paglierino, limpido e brillante, questo vino nasce dall'omonimo vitigno coltivato sulle nostre colline. Dopo la raccolta manuale e la pressatura soffice, la vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata, ottenendo profumi eleganti e fruttati con sfumature lievemente aromatiche. Pieno ed elegante, sapido ed equilibrato si abbina perfettamente con risotti alle verdure, piatti a base di pesce o carni bianche. La temperatura di servizio consigliata è di 10° C.



Contrada di Concenigo

Vino rosso di grande pregio, viene ottenuto da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino. Prodotto ogni anno in un numero limitato e numerato di bottiglie, matura in botti di rovere per più di un anno. È indicato con gli arrostiti di carni rosse, i brasati, la selvaggina: il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi stagionati. Va servito alla temperatura di 16-18 ° C e stappato almeno un paio d'ore prima del consumo.



Vecchia Canonica Vino Passito

Ottenuto dall'appassimento naturale su graticci di una particolare selezione di uve fra le migliori dell'area di Carpesica, questo vino passito vinifica e matura in barrique di rovere per circa 12 mesi a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 2/3 mesi. Il colore è giallo paglierino carico, i profumi floreali agrumosi e il sapore fresco ed intenso. Servito a 10-12° C è il classico vino da meditazione che però si accompagna con successo a foie gras, formaggi stagionati e pasticceria secca.




Grappa di Prosecco

Ottenuta esclusivamente dalla vinaccia proveniente dai nostri vigneti circostanti l'azienda, la grappa Bellenda viene distillata a vapore con il metodo tradizionale discontinuo in caldaiette di rame. Segue l'invecchiamento in piccole botti di rovere di Slavonia per un periodo di oltre un anno, operazione che conferisce un leggero colore paglierino, un profumo intenso e pronunciato e un sapore morbido e rotondo.



Perusin Liquore alle erbe di campagna

Perusin nasce da un'antica ricetta dell'amaro d'erbe un tempo prodotto in casa, generazione dopo generazione, dalle donne della famiglia. Una originale e sapiente combinazione di erbe e radici della pedemontana veneta unite a scorza di agrumi e messe a macerare in alcool e distillato d'uve. Dal colore ambrato intenso, ha un profumo etereo, armonico e pronunciato, fragrante di erbe. In bocca risulta morbido, caldo, rotondo e delicato. Ottimo a fine pasto, va servito ad una temperatura di circa 16° C.



BELLENDIA

Viticoltori in Carpesica



Bellenda sas
via Giardino, 90
Carpesica TV
tel +39 0438 920 025
fax +39 0438 920 015
www.bellenda.it
info@bellenda.it

officinaphotodesign.com