

BELLENDASAS  
VIA GIARDINO, 90  
CARPESICA TV  
TEL +39 0438 920 025  
FAX +39 0438 920 015  
WWW.BELLENDASAS.IT  
INFO@BELLENDASAS.IT

OFFICINAPHOTODESIGN.COM

col  
di   
luna

# col di ☾ luna

FARE VINO È AGRICOLTURA ANTICA,  
UN COMPLESSO INSIEME DI SCIENZA E ARTE,  
DI FORTUNA E SEMPLICE DURO LAVORO.  
SUCCEDA 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.





## Prosecco Spumante

EXTRA DRY V.S.A.Q.

OTTENUTO DALLE UVE PROSECCO DELLE COLLINE TREVIGIANE, QUESTO SPUMANTE AROMATICO E DELICATO SI PRESENTA IN BOCCA NETTO, MORBIDO ED EQUILIBRATO, AL NASO FINEMENTE FRUTTATO CON UN BOUQUET DELICATO E CARATTERISTICO. OTTIMO COME APERITIVO, È ANCHE IDEALE PER ACCOMPAGNARE PASTICCERIA DA FORNO, DESSERT E TORTE A BASE DI FRUTTA. VA SERVITO BEN FRESCO A 8-10° C.



## Marzemino Spumante

VINO SPUMANTE DOLCE

SPUMANTE ROSSO DOLCE, TIPICO DELLE COLLINE A NORD DI CONEGLIANO, SI CARATTERIZZA PER LA SUA SPICCATO PERSONALITÀ E PER L'INTENSO PROFUMO CARATTERISTICO DEL VIGNETO DA CUI PROVIENE. DAL ROSSO RUBINO INTENSO, HA PROFUMI VINOSI E GRADEVOLI E IN BOCCA RISULTA DOLCE E VELLUTATO. SI ACCOMPAGNA FELICEMENTE CON LA PASTICCERIA SECCA, LE TORTE DI FRUTTA E I DOLCI DA FORNO IN GENERE. LA TEMPERATURA OTTIMALE DI SERVIZIO È DI 8-10° C.



## Cuvée di Valmonte

VINO SPUMANTE BRUT

DI GRANDE ELEGANZA ED INTENSITÀ QUESTO SPUMANTE BRUT È OTTENUTO DA UNA TRADIZIONALE CUVÉE DI UVE DELLE COLLINE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE. PROSECCO, BIANCHETTA E VERDISO DANNO VITA A PROFUMI FRAGRANTI E FLOREALI, AD AROMI CHE RICORDANO LA MELA SELVATICA E LA PERA. EQUILIBRATO IN CORPO E ACIDITÀ LA CUVÉE DI VALMONTE È ECCELLENTE COME APERITIVO E SI ADATTA AD OGNI OCCASIONE CONVIVIALE. VA SERVITO AD UNA TEMPERATURA DI 6-8° C.



## Rosè di Valmonte

VINO SPUMANTE ROSATO

OTTENUTO DA UVE RABOSO E PINOT NERO, CHE REGALANO AL VINO UN BEL COLORE ROSATO CON NOTE CREMISI, QUESTO SPUMANTE HA UN PROFUMO ROTONDO E FLOREALE, CON AROMI CHE RICORDANO I FRUTTI DI BOSCO E IN PARTICOLARE IL LAMPONE E L'AMARENA. DI GRANDE ELEGANZA ED INTENSITÀ È ECCELLENTE COME APERITIVO, MA È OTTIMO ANCHE NELL'ACCOMPAGNARE RISOTTI, PESCI DAL SAPORE INTENSO, CARNI BIANCHE E INFINE CON FORMAGGI DI CAPRA E PECORA. VA SERVITO FRESCO AD UNA TEMPERATURA DI 8° C.



## Cabernet

PIAVE DOC

QUESTO VINO, OTTENUTO DALLE UVE PROVENIENTI DALLE ZONE DI COLLE UMBERTO, SI RICONOSCE PER IL TIPICO PROFUMO ERBACEO DEL CABERNET FRANC UNITO A QUELLO PIÙ ELEGANTE DEL CABERNET SAUVIGNON. DAL SAPORE MORBIDO, ROBUSTO E ARMONICO SI ACCOMPAGNA FELICEMENTE CON ARROSTI, CARNI ALLA GRIGLIA, CACCIAGIONE DA PIUMA E FORMAGGI. VA SERVITO PREFERIBILMENTE A UNA TEMPERATURA DI 16-18° C.



## Merlot

PIAVE DOC

FATTO MATURARE, SUCCESSIVAMENTE ALLA FERMENTAZIONE, PRIMA IN ACCIAIO E POI IN BOTTI DI ROVERE PER QUALCHE MESE SI OTTIENE UN VINO DAL PROFUMO INTENSO ED ELEGANTE CON SENTORI DI CILIEGIA E FRUTTI DI BOSCO. DALLA BUONA STRUTTURA, ASCIUTTO E GIUSTAMENTE TANNICO, VA SERVITO AD UNA TEMPERATURA IDEALE DI 18-20° C E ACCOMPAGNA OTTIMAMENTE CARNI ROSSE, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI.



## Prosecco Frizzante

IGT COLLI TREVIGIANI

VINO FRIZZANTE ED AROMATICO OTTENUTO DALLA FERMENTAZIONE NATURALE DELLE UVE PROSECCO DELLE COLLINE TREVIGIANE, HA PROFUMI DELICATI E FRAGRANTI, FINEMENTE FRUTTATI. IL SAPORE È NETTO, EQUILIBRATO E DI GRADEVOLE MORBIDEZZA. OTTIMO COME APERITIVO, ACCOMPAGNA PERFETTAMENTE ANTIPASTI E PASTICCERIA DA FORNO.

VA SERVITO BEN FRESCO AD UNA TEMPERATURA DI 8-10° C.



## Grappa di Prosecco

OTTENUTO DALLA VINACCIA PROVENIENTE DAI VIGNETI DI PROSECCO DELLE COLLINE DI CONEGLIANO, VIENE DISTILLATA A VAPORE IN CALDAIETTE DI RAME COL TRADIZIONALE METODO DISCONTINUO. DAL SAPORE MORBIDO ED ARMONICO, HA GRADEVOLE AROMA DI FRUTTA FRESCA. IL PROFUMO È INTENSO, PRONUNCIATO ED ETERE, DELICATO, FRAGRANTE E ARMONICO CON NETTI SENTORI DI FIORI MISTI E DI PROFUMI DI FRUTTA.