

Bellenda - Via Giardino 90 loc. Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV Italia - tel.+39 0438 92025 - fax +39 0438 92015 - www.bellenda.it - e-mail: info@bellenda.it



BELLENDIA
1986

SAN FERMO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE BRUT

Ottenuto dalla fermentazione naturale delle nostre uve Prosecco delle colline di Conegliano, spumantizzato e lasciato maturare in acciaio e poi in bottiglia per alcuni mesi, lo spumante brut di Bellenda si presenta nel bicchiere luminoso e brillante con una spuma abbondante e un perlage fine e continuo. Delicato e lievemente aromatico con un gradevole retrogusto amarognolo è ottimo come aperitivo e si sposa magnificamente agli antipasti, in particolare a quelli a base di pesce. Va servito ben fresco a 6-8° C.

Spuma: abbondante ed evanescente, perlage a grana finissima e continuo

Colore: giallo paglierino scarico, luminoso e brillante

Profumo: di grande finezza, intenso con netto sentore di frutta, bouquet delicato e caratteristico

Sapore: netto, asciutto con un gradevole retrogusto amarognolo



Nome del vino:	SAN FERMO
Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
Origine del nome:	Toponimo che indica il luogo di origine delle uve. La Chiesetta dedicata a San Fermo è adiacente al vigneto
Tipologia:	Spumante Brut
Uve:	Prosecco
Zona di provenienza delle uve:	Carpesica
Altezza dei vigneti:	180 m s.l.m.
Tipo di terreno:	Suolo misto argilloso calcareo. Ha profondità variabile. Le colline di Carpesica hanno uno strato superficiale ricco di residui della morena dell'antico ghiacciaio del Piave che scendeva dalla sella del Fadalto tra il monte Pizzoc e il monte Visentin.
Giacitura e esposizione:	Prevalentemente sud sud-ovest
Clima:	Temperato, con inverni freddi e estati calde ma con buona ventilazione, non afose. Notevole escursione termica, specialmente nel periodo estivo.
Sistema di allevamento:	Sylvoz e doppio capovolto (cappuccina)
Densità di impianto:	3500-4500 piante per ettaro
Resa:	Circa 85 ettolitri/ettaro
Epoca di vendemmia:	Seconda metà di settembre
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto. Fermentazione a 18-20 °C. Affinamento su fecce fini per periodo variabile da 1 a 3 mesi
Presenza di spuma:	Metodo italiano, in autoclave d'acciaio. Rifermentazione per circa 2 mesi a temperatura di circa 18 °C
Dati analitici medi:	
	Alcool: 11,50% vol.
	Zuccheri: 8 g/L
	Acidità totale: 6 g/L
	pH: 3,20
	Pressione: 5 bar
Caratteristiche organolettiche:	
	Perlage: Spuma abbondante e evanescente, perlage a grana fine, continuo e persistente
	Colore: Giallo paglierino scarico, luminoso e brillante
	Profumo: Di grande finezza, ampio e fruttato con netto sentore di frutta (mela golden, pesca, fiori di acacia). Ha equilibrio tra note aromatiche e evoluzioni varietali.
	Sapore: Armonico, netto e asciutto, piacevolmente acidulo. Ottima corrispondenza con il profumo.
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente aperitivo, si sposa magnificamente con antipasti, in particolare quelli a base di pesce. Da provare su risotti e paste alle verdure.
Servizio:	Servire a 6-8 °C. Raffreddare in frigorifero un paio d'ore prima dell'uso o, meglio, in secchiello e ghiaccio per circa mezz'ora.
Bicchieri consigliati:	Calice da Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Spumante. Evitare le flute che non lascia sviluppare appieno i profumi.
Conservazione:	in luogo fresco e buio. Non conservare a lungo in frigorifero.
Epoca di consumo:	SAN FERMO Brut ha caratteristiche di struttura che ne consentono una buona evoluzione nei due anni successivi alla vendemmia. Picco circa un anno dopo la vendemmia. Se ben conservato può evolvere raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca nel corso dei 4 anni successivi alla vendemmia.