

Bellenda - Via Giardino 90 loc. Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV Italia - tel +39 0438 92025 - fax +39 0438 920015 - www.bellenda.it - e-mail: info@bellenda.it



**BELLENDÀ**  
1986

**S.C. 1931 - PROSECCO SPUMANTE BRUT  
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOC  
FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA - PAS DOSÉ**

Dalle nostre uve di prosecco abbiamo ottenuto una base spumante molto complessa ed elegante. La successiva spumantizzazione secondo il metodo classico ne ha esaltato fragranza, aromaticità e personalità. Le caratteristiche di questo spumante pas dosé accompagnano perfettamente tutte le pietanze d'eccellenza. A servire ben fresco a 6-8° C.

**Spuma:** leggera e vellutata, perlage a grana finissima e persistente

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli, luminoso e brillante

**Profumo:** elegante, pulito, intenso, leggermente vanigliato, ricorda frutta a polpa bianca e nocciole, accattivante

**Sapore:** netto, asciutto, sapido, pulito, fragrante, lungo e persistente



Nome del vino:	<b>S.C. 1931</b>
Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata (DOC)
Origine del nome:	Prende il nome da Sergio Cosmo, fondatore dell'azienda, e dal suo anno di nascita
Tipologia:	Spumante Metodo Classico Pas Dosé
Uve:	Prosecco
Zona di provenienza delle uve:	Carpesica, comune di Vittorio Veneto
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
Densità di impianto:	2500-3500 piante per ettaro
Resa:	circa 70 ettolitri/ettaro
Epoca di vendemmia:	seconda metà di settembre
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto. Fermentazione senza controllo di temperatura, in recipiente di legno. Affinamento su fecce fini.
Presatura di spuma:	Rifermentazione in bottiglia. Sosta sui lieviti per circa 18 mesi in cantina a temperatura di circa 14 °C. Sboccatura e ricolmatura senza dosaggio.
Dati analitici medi:	
	Alcool: 12,00% vol.
	Zuccheri: 2 g/L
	Acidità totale: 5,7 g/L
	pH: 3,10
	Pressione: 6 bar
Caratteristiche organolettiche:	
	Perlage: Spuma leggera e vellutata, perlage a grana finissima e persistente
	Colore: Giallo paglierino, luminoso e brillante
	Profumo: Elegante, pulito, intenso, con sentori di miele d'acacia, ricorda frutta a polpa bianca e nocciole. Sentore di brioche e torta di mele.
	Sapore: Netto, asciutto, sapido, pulito, fragrante, lungo e persistente
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente aperitivo, si sposa magnificamente con antipasti e risotti. Si accompagna a piatti di carni bianche e verdura.
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 la flute che non lascia sviluppare appieno i profumi.
Conservazione:	In luogo fresco e buio. Non conservare a lungo in frigorifero.
Epoca di consumo:	S.C. 1931 ha caratteristiche di struttura che ne consentono una buona evoluzione nei due anni successivi alla sboccatura. Picco circa un anno dopo la sboccatura. Se ben conservato si evolverà raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca nel corso dei 5 anni successivi alla vendemmia.