

Bellenda - Via Giardinio 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

PROSECCO DOC TREVISO

Vino bianco armonico di ottimo equilibrio, ottenuto con uve Glera provenienti dai vigneti adiacenti l'azienda, 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 a una temperatura ideale di 8-10° C, al naso esprime un delicato bouquet caratteristico dell'uva prosecco e netti sentori di frutta fresca.

Colore: giallo paglierino pallido, limpido e brillante

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

Sapore: gradevolmente amarognolo, equilibrato, armonico ed asciutto



Nome del vino:	PROSECCO
Denominazione:	Prosecco Treviso
Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata (DOC)
Tipologia:	Vino bianco leggermente frizzante
Uve:	Glera
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 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:	4500 piante per ettaro
Resa:	Circa 90 ettolitri/ettaro
Epoca di vendemmia:	Seconda metà di settembre
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto. Fermentazione in acciaio con controllo di temperatura. Affinamento su fecce fini. Seconda fermentazione prima dell'imbottigliamento atta a conferire un leggero residuo di carbonica, appena apprezzabile al palato.
Dati analitici medi:	
	Alcool: 11,50% vol.
	Zuccheri: 3 g/L
	Acidità totale: 6,2 g/L
	pH: 3,27
Caratteristiche organolettiche:	
	Colore: Giallo paglierino limpido e brillante
	Profumo: Intenso con netto sentore di frutta, bouquet delicato e caratteristico del vitigno prosecco
	Sapore: Equilibrato, armonico e asciutto.
Abbinamenti gastronomici:	Primi piatti in genere, secondi di carni bianche e pesce. È il tradizionale vino delle colline trevigiane, con carbonica lievissima e delicata, perfetto per l'aperitivo accompagnato da formaggi freschi, salame veneto, prosciutto.
Servizio:	Servire a 8-10 °C.
Bicchieri consigliato:	Calice da vini bianchi .
Conservazione:	in luogo fresco e buio.
Epoca di consumo:	a partire dal primo anno dopo la vendemmia. Si evolve bene nei due anni successivi alla vendemmia.