

Bellenda - Via Giardino 90 loc. Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV Italia - tel +39 0438 920025 - fax +39 0438 920015 - www.bellenda.it - e-mail: info@bellenda.it



BELLENDÀ
1986

MIRAVAL
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY

Da uve Glera delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, l'extra dry di Bellenda viene vinificato e successivamente spumantizzato utilizzando il tipico Metodo Charmat. Si ottiene così uno spumante morbido, delicato e di grande finezza, dal caratteristico bouquet fruttato e floreale, si presenta nel bicchiere con una spuma abbondante ed evanescente e un colore luminoso e brillante. Di grande eleganza ed intensità, va servito ben fresco ad una temperatura di 6-8° C, è eccellente come aperitivo e si accompagna ottimamente con pasticceria secca e dessert a base di frutta.

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

Colore: giallo paglierino scarico, luminoso e brillante

Profumo: di grande finezza ed intensità, bouquet delicato con netti sentori di frutta

Sapore: netto, equilibrato e piacevolmente delicato, dalla corposità giustamente moderata.



Nome del vino:	MIRAVAL
Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
Origine del nome:	Toponimo locale che indica il luogo di origine delle uve
Tipologia:	Spumante Extra Dry
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 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 / Doppio capovolto (Cappuccina)
Densità di impianto:	5000 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 50 giorni a temperatura di circa 18 °C
Dati analitici medi:	
	Alcool: 11,50% vol.
	Zuccheri: 15 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: Ampio e fruttato con netto sentore di frutta (mela golden, pesca, glicine). Ha grande equilibrio tra note aromatiche e freschezza.
	Sapore: Morbido e fruttato. Di buona pienezza e struttura, ha ottima corrispondenza naso-bocca. Armonico ed elegante
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente aperitivo, si sposa magnificamente con stuzzichini e antipasti a base di crostacei. Da provare sul delicato risotto alla casatella trevigiana.
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:	MIRAVAL Extra Dry si esprime al meglio nell'anno successivo alla vendemmia. Ha buona evoluzione nei due anni successivi. Picco circa 10 mesi dopo la vendemmia. Se ben conservato può evolvere raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca nel corso dei 3 anni successivi alla vendemmia.