

Bellenda - Via Giacchino 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

DIÒ L **METODO CLASSICO DA UVE RABOSO - BRUT**

Ottenuto dalla fermentazione naturale delle uve di Raboso provenienti dalla zona di Tezze di Piave, su terreni ricchi di scheletro delle grave del fiume Piave, spumantizzato e lasciato maturare in bottiglia per 24 mesi. Si presenta nel bicchiere luminoso e brillante con una spuma abbondante e un perlage fine e continuo. Eccellente aperitivo, si sposa magnificamente con piatti di pesce, in particolare con spigole di lenza, orate, stoccafisso e baccalà. Si accompagna a piatti di carni bianche. Va servito ben fresco a 6-8° C.

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

Colore: rosa con sfumature cremisi

Profumo: di grande finezza, intenso con netto sentore di ribes e ciliegia

Sapore: netto, asciutto, sapido e persistente



Nome del vino:	Diòl
Classificazione:	Vino Spumante Metodo Classico
Origine del nome:	Diòl in lingua veneta significa "diavolo". Il nome evoca il "Caregòn del Diòl", rudere di una torre di avvistamento di epoca longobarda, luogo di giochi di generazioni di Zarlàtàn de Zènedà
Tipologia:	Spumante Metodo Classico Brut
Uve:	Raboso
Zona di provenienza delle uve:	Tezze di Piave
Altezza dei vigneti:	38 m s.l.m.
Tipo di terreno:	Suolo a scheletro prevalentemente calcareo. Zona delle grave del Piave, 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. Discreta escursione termica.
Sistema di allevamento:	Bellussi
Densità di impianto:	2000 piante per ettaro
Resa:	Circa 100 ettolitri/ettaro
Epoca di vendemmia:	Metà di ottobre
Vinificazione:	Diraspatura e pigiatura con breve macerazione sulle bucce. Pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto. Fermentazione con controllo di temperatura in acciaio. Affinamento su fecce fini.
Presenza di spuma:	Rifermentazione in bottiglia. Sosta sui lieviti per circa 24 mesi in cantina a temperatura di circa 14 °C. Sboccatura e ricolmatura con dosaggio a 6 g/L
Dati analitici medi:	
	Alcool: 11,70% vol.
	Zuccheri: 6 g/L
	Acidità totale: 7,8 g/L
	pH: 2,97
	Pressione: 6 bar
Caratteristiche organolettiche:	
	Perlage: Perlage a grana minuta, continuo e persistente. Spuma abbondante ed evanescente.
	Colore: Rosa con note cremisi, brillante e luminoso.
	Profumo: Fruttato con equilibrio tra note di ribes e ciliegia. Sentori di crosta di pane e brioche.
	Sapore: Netto, asciutto, sapido, lungo e persistente
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente aperitivo, si sposa magnificamente con piatti di pesce, in particolare con spigole di lenza, orate, stoccafisso e baccalà. Si accompagna a piatti di carni bianche.
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 ampio da spumante. Evitare la flute stretta che non lascia sviluppare appieno i profumi.
Conservazione:	In luogo fresco e buio. Non conservare a lungo in frigorifero.
Epoca di consumo:	DIÒL ha buona evoluzione nei tre anni successivi alla sboccatura. Se ben conservato si evolve raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca nel corso degli anni successivi.