



Bellenda, Carpesica di Vittorio (Vénétie)

Prosecco Levis Extra Dry DOC

Viticulteur Bellenda
Région Vénétie
Degré 11.5% vol.
Cépages 100% Glera

Vinification

Les raisins provenant des meilleurs vignobles de la région de Cordignano, Sarmede et Cappella Maggiore à Trévisse poussent sur des vignobles orientés sud-sud-ouest à une altitude de 120 - 240 mètres. Après avoir été égrappés, ils sont soumis à un pressurage doux dans un presseur pneumatique. Le moût fermente pendant deux mois à 18 - 20 °C dans des cuves de fermentation sous pression en acier de 100 hl selon la méthode Charmat.

Notre note de dégustation

Jaune paille vif et clair. Fines bulles et fine mousse. Bouquet généreux, avec des arômes nets de pomme, de pêche et de glycine, qui témoignent d'une parfaite harmonie entre fruit et fraîcheur. En bouche, fruité et souple, corsé avec une belle structure et une fin de bouche persistante.

Bellenda

Le vignoble se situe au cœur de la région de Conegliano Valdobbiadene. Pas très loin des majestueuses Dolomites et de Venise. Bellenda produit des proseccos typiques, fins et élégants en harmonie avec la nature. Depuis plus de 30 ans, Bellenda produit du prosecco avec l'objectif d'exprimer tout le potentiel du territoire et les nombreuses nuances du glera, le cépage autochtone. Umberto Cosmo est un individu unique en son genre. Quelqu'un qui n'est jamais satisfait. Il a fondé l'azienda en 1986 avec ses trois frères, à proximité du village de Carpesica. La durabilité et la qualité sont des valeurs cardinales chez Bellenda et les vignobles sont cultivés de la manière la plus naturelle possible. Ils utilisent l'énergie solaire et d'autres énergies renouvelables, du verre recyclé pour leurs bouteilles et luttent pour stimuler la biodiversité. Ils aiment ce qu'ils font, même après 30 ans de labeur pour obtenir la meilleure qualité, et le font avec une passion ardente.



Convient avec

