WEIBELWEINE



Bellenda, Carpesica di Vittorio (Vénétie)

Prosecco Rosé Brut DOC

Millésime	2025
Viticulteur	Bellenda
Région	Vénétie
Degré	11.5% vol.
Cépages	90% Glera, 10% Pinot Nero

Vinification

Après l'éraflage, les raisins subissent une courte macération pour obtenir cette jolie teinte rosée. Ils sont ensuite pressés en douceur. Le moût est clarifié puis fermenté à une température contrôlée de 18 à 20 °C. L'élevage se fait selon la méthode Charmat en cuves inox sous pression, ce qui permet de préserver toute la fraîcheur, le fruit et la finesse des bulles.

Notre note de dégustation

Un rosé lumineux et délicat, avec de jolis reflets pourpres et une belle brillance. Au nez, un bouquet ouvert et séduisant aux arômes intenses de framboise et de cerise Amarena, soutenu par une belle fraîcheur. En bouche, il est souple et harmonieux, avec une mousse fine et crémeuse, une belle rondeur et une structure élégante. Le fruit est au cœur, clair et juteux, accompagné d'une fraîcheur bien équilibrée. Un rosé Prosecco élégant et très agréable à boire, avec une finale vive et stimulante.

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

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch