WEIBELWEINE



Bellenda, Carpesica di Vittorio (Vénétie)

Prosecco San Fermo Brut DOCG

Millésime	2025
Viticulteur	Bellenda
Région	Vénétie
Degré	11.5% vol.
Cépages	100% Glera

Vinification

Le raisin est cultivé dans la région de Carpesica, sur un sol argilo-calcaire, riche en dépôts morainiques provenant de l'ancien glacier du Piave. Les vignobles bénéficient d'une orientation sud-sud-ouest et se situent à une altitude moyenne de 180 m. Après l'éraflage et le pressurage doux, le moût fermente à une température de 18 - 20°C. La durée de maturation du vin est de 1 à 3 mois. La seconde macération s'effectue selon la méthode Charmat dans des cuves de fermentation sous pression en acier de 100 hl et dure environ 2 mois.

Notre note de dégustation

Jaune paille vif et clair. Millésime délicieux présentant de fines bulles. Bouquet délicat présentant des notes d'épices, de poire fraîche, d'agrumes et d'herbes. Au palais, régularité incomparable et minéralité subtile. Très long en bouche, très fruité avec un soupçon de coquilles de noix.

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