

# weibelweine



Bellenda, Carpesica di Vittorio (Venetien)

## Prosecco San Fermo Brut DOCG

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>Jahrgang</b>      | 2025       |
| <b>Produzent</b>     | Bellenda   |
| <b>Region</b>        | Venetien   |
| <b>Alkoholgehalt</b> | 11.5% vol. |
| <b>Traubensorten</b> | 100% Glera |

### Vinifikation

Die Trauben werden im Gebiet Carpesica auf Kalk-Ton-Böden angebaut, die reich an Moränenablagerungen des alten Piave-Gletschers sind. Die Weinberge sind nach Süd-Südwest ausgerichtet und liegen auf einer durchschnittlichen Höhe von 180 M.ü.M.. Nach dem Abbeeren und der sanften Pressung wird der Most bei 18 - 20°C vergoren. Der Wein reift zwischen 1 bis 3 Monaten. Die zweite Gärung erfolgt nach Charmat-Methode in 100hl-Stahl-Druckgärbehältern über einen Zeitraum von etwa 2 Monaten.

### Unsere Degustationsnotiz

Leuchtend helles Strohgelb. Köstlicher Millesimato mit feiner Perlage. Das Bouquet ist zart, mit Noten von Backgewürzen, frischer Birne, Zitrusfrüchten und Kräutern. Am Gaumen ungemein geradlinig mit einer feinen Mineralität. Ein Abgang von grosser Länge, viel Frucht und einem Hauch Walnusschalen.

### Bellenda

Das Weingut befindet sich im Herzen des Conegliano Valdobbiadene Gebiets. Nicht weit entfernt von den majestätischen Dolomiten und der Stadt Venedig. Bellenda produziert in Harmonie zwischen Menschen und Natur typische, feine und elegante Prosecco Schaumweine. Seit über 30 Jahren produziert Bellenda Prosecco, mit dem Ziel das Potenzial des Gebiets und die zahlreichen Nuancen der einheimischen Traube «Glera» zum Ausdruck zu bringen. Umberto Cosmo ist ein Unikum. Einer, der sich nie zufrieden gibt. Er gründete die Azienda 1986 mit seinen drei Brüdern nahe dem Dorf Carpesica. Nachhaltigkeit und Qualität werden bei Bellenda grossgeschrieben und die Rebberge werden möglichst naturnah bestellt. Sie setzen auf Sonnenenergie und andere Quellen erneuerbarer Energie, rezykliertes Glas für ihre Flaschen und kämpfen für grössere Biodiversität. Sie lieben, was sie tun - auch nach 30 Jahren Kampf um beste Qualität, tun sie dies mit grösster Leidenschaft.



### Passend zu



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](http://www.weibelweine.ch) | [weibel@weibelweine.ch](mailto:weibel@weibelweine.ch)

