

BEPIN DE ETO PROSECCO SPUMANTE MILL. DOCG VALDOB.



Algemene informatie

Deze Bepin de Eto is echt een top prosecco. De druiven groeien in het hart van de Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, op de hellingen van de eerste heuvels die uiteindelijk de Dolomieten vormen, in het noordelijke deel van de provincie Treviso.

Druivenras/ vinificatie

Eerste gisting op 20 °C gevolgd door een tweede gisting met de Martinotti (Charmat) methode: langzame en natuurlijke hervergisting in drukvaten op 12 - 14 °C en een korte rijping "sur lie" om het fruit te conserveren.

Proefnotitie

Deze prosecco is strogeel van kleur met een groene reflectie in het glas en heeft een fijne mousse. Een delicate noot van versgebakken brood dient zich als eerste aan in de neus gevolgd door appel, peer en perzik. Daarnaast een verfijnde impressie van rozenblaadje en acacia bloesem. Het frisse palet is soepel en rond, gecomplimenteerd door de aanwezige frisheid van citrus. Fijne balans, delicaat en nu op dronk.

Wijn/ spijs

Ideaal als aperitief maar combineert ook goed met vis, schaal- en schelpdieren en mosselen. Ook een goede begeleider van desserts op roombasis en vers fruit.



PRODUCENT

Bepin de Eto

In Veneto, ten midden van de Colli di Conegliano hillslopes, is het Ceschin familiebedrijf gevestigd. Hongerig naar nieuwe uitdagingen en ontdekkingen, nam Nicoletto het familiebedrijf over. Hij bouwde een solide basis voor het bedrijf door zijn liefde. Dit bedrijf heeft hij doorgegeven aan zijn zoon Mosè en hij gaf het door aan zijn zoon Giuseppe. Hij kreeg veel waardering van stadsgenoten. Hij gaf het wijnhuis de naam: Bepin de Eto, Giuseppe van Nicoletto.



INFO

Productnummer	3033/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Veneto	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Valdobbiadene	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	11.5	Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8052405570079
		GTIN verpakking	8052405575012