



FLAVÉ ROSATO

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

REBSORTEN

Incrocio Manzoni 13.0.25 (Raboso x Moscato d'Amburgo).

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Intensive, rosa Farbe. Feine, anhaltende Perlage.

GERUCH

Intensiv und delikat, sehr fruchtig, anfänglich mit Anklängen an hellen Pfirsich und Marille, es folgen Zuckermelone, Litschi und rosa Grapefruit, im Finale geprägt von reifer Ananas. Bereichert durch blumige Empfindungen von Rosen und Zyklopen.

GESCHMACK

Fein und schlank, verbindet elegante Intensität mit guter Komplexität. Weich, schmeichelnd und elegant, von richtiger Frische, ausgewogen, im Finale leicht würzig.

SÄURE 5,5 g/l

RESTZUCKER 12 g/l

ALKOHOL 12,5% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 130 q/ha

LESEPERIODE

Zweites Septembertertel.

GÄRUNG

Keine Gärung. Kaltmazeration für 12 Stunden bei 10 °C mit den Beerenhäuten.

AUSBAU

Imahltank für eine Dauer von 3 Monaten.

BLÄSCHENBILDUNG

Angefangen beim Most. Flaschendruck 5 atm.

ANBAUGEBIET

LAGE

In den Hügeln von Conegliano, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso.

SEEHÖHE 270 m ü.d.M.

EXPOSITION Ost - West

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonboden.

PFLANZDICHT

4.000 Stöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Ideal als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten im ersten Jahr. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Längere Aufbewahrung im Kühlschrank vermeiden.

FORMATE

Flasche mit 0,75 Liter.



BEPIN DE ETO

Società Agricola
di Ceschin Ettore S.S.

Via Colle, 32/a - 31020
San Pietro di Feletto TV - Italia

T 0438 486877
F 0438 787854

I www.bepindeeto.it
E info@bepindeeto.it

P. IVA 03781020262