

**BEPIN  
DE  
ETO**



## FLAVÉ ROSATO

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

### VITIGNI

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

### NOTE GUSTATIVE

#### VISTA

Colore rosa intenso. Perlage fine e persistente.

#### OLFATTO

Impatto intenso e delicato ricco di sensazioni fruttate, inizialmente si avvertono sentori di pesca bianca ed albicocca, poi in sequenza melone, litchis e pompelmo rosa, nel finale spicca l'ananas maturo. Il profumo si arricchisce di sensazioni floreali di rosa e ciclamino.

#### GUSTO

Fine e sottile, combina intensità ed eleganza con una buona complessità. Morbido, gentile ed elegante, di giusta freschezza, equilibrato con finale leggermente sapido.

**ACIDITÀ** 5,5 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 12 g/l

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5% Vol.

### VINIFICAZIONE

**RESA** 130 q.li/Ha

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

#### FERMENTAZIONE

Nessuna fermentazione.  
Criomacerazione per 12 ore a 10 °C in presenza delle bucce.

#### AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per un periodo di 3 mesi.

### PRESA DI SPUMA

A partire da mosto senza aggiunta di zucchero. Pressione in bottiglia 5 atm.

### ZONA DI PRODUZIONE

#### UBICAZIONE

Nelle colline di Conegliano, alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso nelle colline del Felettano.

**ALTIMETRIA** 270 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** Est - Ovest

#### TIPOLOGIA SUOLO

Argilloso.

#### DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/Ha

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

### CONSIGLI E FORMATI

#### ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

#### BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

#### CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. Da evitare lunghe soste in frigorifero.

#### FORMATI

Bottiglia da 75 cl.

### BEPIN DE ETO

Società Agricola  
di Ceschin Ettore S.S.

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