PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

/ 75 cl



Bedin

Das Gut liegt um die Hügel von Asolani. Seit 1948 kultiviert die Familie Bedin im Gebiet Montello und Colli Asolani Weine von hoher Qualität. Die Organisation liegt in Händen von Enrico Bedin, der von seinen drei Brüdern unterstützt wird.
Das Anwesen umfasst 28 ha, wovon 9 ha auf rote Sorten (Merlot, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon) und 19 ha auf weisse Reben – davon 90 % Glera – fallen. Die Weingärten liegen südöstlich, der Ertrag pro Hektar ist gering und gewährleistet reifes Traubengut mit reichen Aromen. Die Ernte erfolgt von Hand und die Vinifizierung findet mit Hilfe modernster Technologie statt.
Konstant hohe Qualität und Innovation verbunden mit einem hervorragenden Preis-Genussverhältnis sind die Markenzeichen von Bedin.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2 Jahre nach Kauf
Traubensorten	Glera
Passend zu	Apéro, Asiatisch, Meerfisch & Meeresfrüchte, Süsswasserfisch
Degustationsnote	In der Nase würzig, leicht rauchig und frische exotische Frucht; Anklänge von Zitrusfrüchten, Ananas und Bananen. Am Gaumen cremig, weich und harmonisch; feine Säure und angenehm prickelnde Zitrusfrucht: Ein Bilderbuch Prosecco. Ideale Ausschanktemperatur bei 6 – 8°C