

Flavé Rosato Spumante Millesimato Brut Bepin de Eto



ANBAUGEBIET

Italien/Venetien

PRODUZENT

Bepin de Eto, San Pietro di Feletto

Das Weingut wurde von Nicoletto Ceschin gegründet - sein Spitzname war Bepin de Eto. Ein Werk, das er seinem Sohn Mosè und dieser wiederum seinem Sohn Giuseppe übergeben hat. Ettore, Sohn von Giuseppe, übernahm 1965 das Ruder und führt heute den Familienbetrieb mit Unterstützung seiner drei Töchter. In Erinnerung an seinen Vater, seine Familie und seine Geschichte, nannte er den Betrieb "Bepin de Eto".

Bepin de Eto liegt im besten Anbaugebiet Venetiens und umfasst rund 100 Hektar Weinberge. Flavé wird angebaut in den Hügeln von Conegliano, auf den Hängen der ersten Dolomiten Ausläufer im Norden der Provinz Treviso. Seehöhe 270 m ü.d.M.

REBSORTE

Incrocio Manzoni (Raboso x Moscato d'Amburgo)

QUALITÄT

Spumante Millesimato

BODENART

Ton

VINIFIZIERUNG

Metodo Charmat

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe:

Mittleres Rosé

Duft:

Anfänglich sind Anklänge an hellen Pfirsich und Marille erkennbar, es folgen Zuckermelone, Litschi und rosa Grapefruit, im Finale gesellt sich auch reife Ananas dazu. Der blumigen Düfte nach Rosen und Zykamen sind eine schöne Bereicherung.

Geschmack:

Lebendig, harmonisch und weich. Die Perlage ist fein und anhaltend. Es bildet sich ein schöner Schaum. Der Abgang des Spumante ist lebendig und harmonisch.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Fruchtig, vollmundig, mittlere Säure.

Metodo Charmat (=Tankgärverfahren oder Großraumgärung) Die Metodo Charmat ist die Methode zur Schaumweinherstellung mit Hilfe von abgedichteten Großbehältern aus Edelstahl. Der Name leitet sich ab von seinem französischen Erfinder Önologe Eugène Charmat. Kaltmazeration für 12 Stunden bei 10 °C mit den Beerenhäuten. Im Stahltank für eine Dauer von 3 Monaten.

WEINANALYSE

Alkohol 12,5 % vol.

R-Zucker 12,0 g/l

Säure 5,5 g/l

SERVIERTEMPERATUR

6 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif.

AUSZEICHUNGEN

Nimmt nicht an Wettbewerben teil.