



BELLEND A

1986

SEI UNO

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Carpesica



Imballo:

Capacità	Scatola
750 ml	x 6

Al di fuori degli schemi della fermentazione in autoclave, questo Conegliano Valdobbiadene ripercorre la strada della più tradizionale fermentazione in bottiglia. La sboccatura avviene dopo circa un anno di sosta sui lieviti ed è seguita da un affinamento in cantina per altri sei mesi. Questo conferisce a **Sei Uno** toni di sottile complessità che si uniscono alle caratteristiche aromatiche più tipiche del Prosecco Superiore. Il profumo ricorda la mela renetta e la nocciola appena sbucciata con sentori di rosmarino e menta. Al palato è netto e croccante come il primo morso a una mela, pulito e persistente ha ottima corrispondenza con il profumo.

ORIGINE DEL NOME: la prima produzione di questo vino è stata riservata alla famiglia per celebrare un evento del 1961.

VIGNA: da uva Glera proveniente dalla zona di Carpesica con giacitura sud-sud ovest. Il suolo è argilloso calcareo, ricco dei residui di morena glaciale dell'antico ghiacciaio del Piave che scendeva dalla sella del Fadalto tra il monte Pizzoc e il monte Visentin. L'altitudine media è di 180 m s.l.m.. Il sistema di allevamento è misto, Sylvoz e Cappuccina, con una densità di impianto media di 4000 piante per ettaro. La vendemmia viene effettuata nella seconda metà di settembre e la resa media è di 80 hL/Ha. Il clima è temperato, con inverni freddi ed estati calde ma con buona ventilazione, non afose. Noto è l'escursione termica, specialmente nel periodo estivo.

VINIFICAZIONE: diraspatura e successiva pressatura soffice. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione in acciaio a 18-20 °C. Affinamento su fecce fini. Spumantizzazione con fermentazione in bottiglia per 13 mesi. Sboccatura e ricolmatura con minimo dosaggio. Successivo affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi prima della vendita.

BICCHIERE E SERVIZIO: servire a 6-8 °C in calice ampio da Prosecco.

ABBINAMENTI E EPOCA DI CONSUMO: **Sei Uno** è perfetto come accompagnamento a antipasti e piatti a base di pesce e verdure. Le sue caratteristiche di struttura ne consentono un'ottima evoluzione nei due anni successivi alla sboccatura. Ben conservato evolve raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca nei 5 anni successivi alla sboccatura.

Alcool	Zuccheri	Acidità totale	pH	Pressione	Estratto
11,64% vol.	2,04 g/L	6,15 g/L	3,20	6,2 bar	23,1 g/L

BELLEND A

Via Giardino 90
31029 Vittorio Veneto TV
Italia
Tel. +39 0438 920025
www.bellenda.it

Bellenda
 @Bellenda1986

