

BELE CASEL



Famiglia Ferraro al completo



Esclusiva Italia

150.000

B 12 ha; Glera, Bianchetta, Perera, Rabbiosa, altre uve autoctone

**** In conversione Bio ****

	Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Brut	Bianco	X-Brut	
	Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Dry	Bianco	X-Dry	
	Asolo Prosecco DOCG Superiore Dry	Bianco	Dry	aprile 2019
	Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Dry Magnum	Bianco	X-Dry	su prenotazione
	Asolo Prosecco DOCG Superiore « Vecchie Uve »	Bianco	Zero	marzo 2019; quantità limitata
	Asolo Prosecco DOCG « Colfondo »	Bianco	Zero	agitare prima dell'uso!
	Asolo Prosecco DOCG « Colfondo » Magnum	Bianco	Zero	agitare prima dell'uso!
2015	Asolo Prosecco DOCG « Colfondo » (fu 30 mesi)	Bianco	Zero	agitare prima dell'uso! quantità limitata

E SE L'AGGETTIVO "ELEGANTE" LO ASSOCIASSIMO AL PROSECCO?

"La passione per la viticoltura - ereditata dal nonno Ilario e dal padre Danilo - e un sapiente ricorso all'innovazione guidano il bravo Luca Ferraro, che ha iniziato il percorso di conversione dei vigneti alla conduzione biologica e crede moltissimo nelle potenzialità del territorio di Asolo per il Prosecco Superiore." - *Guida slow wine 2014*

"I vini di Bele Casel si scoprono piano piano, non solo nell'affinamento ma anche nell'interpretazione, così fedele al territorio di origine. Sono prodotti verticali, fini ed eleganti." - *Guida Slow Wine 2017*

"un'azienda da seguire, dinamica e piena di idee, la qualità dei vini dimostra che la strada intrapresa è quella giusta, e che il prosecco, o glera se preferite, non è un vitigno di serie b, basta saperlo interpretare nel modo giusto, a partire dalla vigna, ovviamente." - *Roberto Giuliani, Lavinium, ottobre 2010*



Asolo Prosecco DOCG Superiore X-Brut

- 🍇 Glera 100%
- 🌿 15 anni
- 🍷 Pressatura soffice con pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici; affina in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi; metodo Martinotti.
- 📏 Residuo zuccherino 4 g/l
- 🍷 30.000
- 🍷 2 anni
- 🍷 Aperitivo, brunch di lavoro, a tutto pasto.
- ☑ Schietto, elegante nella linearità, asciutto, di grande beva; viva acidità che trova compensazione nel frutto dagli accenti tropicali e nelle note di miele di agrumi.
- ♥ La purezza.



Asolo Prosecco DOCG Superiore X-Dry

- 🍇 Glera 100%
- 🌿 15 anni
- 🍷 Pressatura soffice con pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici; affina in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi; metodo Martinotti.
- 📏 Residuo zuccherino 16 g/l
- 🍷 100.000
- 🍷 2 anni
- 🍷 Aperitivo, aperitivo e ancora aperitivo!
- ☑ Uno di quei vini che a tavola danno la svolta alla serata, spingendo verso una sfrontata allegria e tuttavia elegante, di quell'eleganza intima, innata, per sottrazione.
- ♥ La grande beva.



Asolo Prosecco DOCG Superiore Dry

- 🍇 Glera 100%
- 🌿 30 anni
- 🍷 Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici. Affinamento in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi; metodo Martinotti.
- 📏 Residuo zuccherino 23 g/l
- 🍷 5.000
- 🍷 5 anni
- 🍷 Crostacei, verdure e ortaggi delicati, torte salate, pasticceria secca.
- ☑ Molto piacevole per l'equilibrato dosaggio e l'eleganza complessiva, sottesa da una notevole salinità.
- ♥ Equilibrio.



Asolo Prosecco DOCG Superiore « Vecchie Uve »

- 🍇 Bianchetta trevigiana, Perera, Marzemina bianca, Rabbiosa e Glera
- 🌿 50 anni
- 🍷 Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici. Affinamento in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi; metodo Martinotti.
- 📏 Residuo zuccherino 0 g/l
- 🍷 3.000
- 🍷 7 anni
- 🍷 A tutto pasto.
- ☑ Uve storiche dalle vigne di Monfumo per ritrovare sapidità, eleganza e complessità.
- ♥ Vino gastronomico.



Asolo Prosecco DOCG « Colfondo »

- 🍇 Glera 100%
- 🌿 Oltre 70 anni
- 🍷 Pressatura soffice; pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici; affina in acciaio per 7 mesi senza filtrazione né aggiunte di solfiti; rifermentazione in bottiglia senza sboccatura.
- 📏 0 gr.
- 🍷 12.000
- 🍷 Oltre 10 anni
- 🍷 Pane e soppresa, cicchetti veneziani, a tutto pasto.
- ☑ Colore opaco come si addice a un "sur lie", olfatto arioso che ricorda la "birra bianca", dalle caratteristiche note agrumate, ha un sorso sostanzioso e sapido.
- ♥ Se non bevi il fondo è un godimento a metà!



Asolo Prosecco DOCG « Colfondo » 30 mesi

- 🍇 Glera 100%
- 🌿 65 anni
- 🍷 Pressatura soffice con pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici; affina in serbatoi di acciaio senza alcuna filtrazione né aggiunte di solfiti; rifermentazione in bottiglia senza sboccatura.
- 📏 0 gr.
- 🍷 1.300
- 🍷 Oltre 10 anni
- 🍷 Formaggi stagionati.
- ☑ Ricalca il fratellino. Ma che distensione, che pienezza, che godibilità viene da quei 24 mesi in più!
- ♥ Il sale che dalla terra passa al vino.