

# BELE CASEL



Famiglia Ferraro al completo



Esclusiva Italia

150.000

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    |  |
|      | Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Dry <b>Magnum</b> | Bianco | X-Dry  | su prenotazione  |
|      | Asolo Prosecco DOCG Superiore « Vecchie Uve »         | Bianco | Zero   |  |
|      | Asolo Prosecco DOCG « Colfondo »                      | Bianco | Zero   | agitare prima dell'uso!                                  |
|      | Asolo Prosecco DOCG « Colfondo » <b>Magnum</b>        | Bianco | Zero   | agitare prima dell'uso!                                  |
| 2015 | Asolo Prosecco DOCG « Colfondo » (fu 30 mesi)         | Bianco | Zero   | agitare prima dell'uso! esaurito; 2017 in primavera 2021 |

## È SE L'AGGETTIVO "ELEGANTE" LO ASSOCIASSIMO AL PROSECCO?

"L'azienda, oggi capitanata dal 'vignaiolo ciclista' Luca Ferraro, ha sulle spalle qualcosa come 40 vendemmie. Il loro Colfondo è probabilmente tra i vini bandiera dell'azienda, ma segnalerei anche il **bel lavoro che stanno facendo sui lunghi affinamenti della Glera** (il loro Vigne Vecchie merita l'assaggio) e **sulla valorizzazione di altre varietà autoctone.**" - **Stefania Pompele @ Dissapore**

"Profumi, freschezza, eleganza: queste le caratteristiche che Luca ricerca nei vini." - **Guida slow wine 2020**

"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**

"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**



### 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; rifermenta in bottiglia senza sboccatura.
- 🍷 0 gr.
- 🍷 12.000
- 👴 oltre 10 anni
- 🍷 Pane e soppressa, 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 » (fu 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; rifermenta 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.