

BELE CASEL



Famiglia Ferraro al completo



Esclusiva Italia

150.000

● 12 ha: Glera, Bianchetta, Perera, altre uve autoctone

	Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Brut	Bianco	X-Brut	
	Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Dry	Bianco	X-Dry	
2019	Asolo Prosecco DOCG Superiore « Vecchie Uve » Colli Trevigiani IGT « ColFondo Agricolo »	Bianco	Zero	agitare prima dell'uso! tappo a corona
2017	Asolo Prosecco DOCG « ColFondo »	Bianco	Zero	quantità limitata; agitare prima dell'uso!
2020	« Caranto » Colli Trevigiani IGT Colli Trevigiani IGT « ColFondo Agricolo » Magnum	Bianco	Secco	quantità limitata
	Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Dry Magnum	Bianco	X-Dry	agitare prima dell'uso! tappo a corona

E SE L'AGGETTIVO "ELEGANTE" LO ASSOCIASSIMO ALL' ASOLO PROSECCO?

"Il lavoro sulle antiche varietà del luogo e i giusti tempi di attesa delle annate testimoniano il desiderio di fare del Prosecco delle colline asolane un grande vino, e di lottare contro i comuni pregiudizi sullo spumante in assoluto più venduto al mondo." - Guida Slow Wine 2024

"Uno stile essenziale, da cui emergono frutto e fragranza. Provate ad apprezzarli nel tempo." - Guida Slow Wine 2024

"Vecchie Uve racchiude la filosofia del terroir di Luca Ferraro. Le uve raccolte a piena maturazione fenolica, il minimo intervento in cantina, la lunga rifermentazione e l'affinamento sui lieviti (ben 18 mesi nel caso dell'annata 2019), danno vita a un vino terroso e senza compromessi, di **profondità e intensità sapida**, ma anche di notevole freschezza." - Decanter 2023

"Quella dei Ferraro è una storia familiare semplice e onesta, che non scomoda teste coronate, eredità nobiliari o pionieri della viticoltura tra gli antenati. "Semplice" e "onesta" sono gli aggettivi che, fuori di retorica, spenderemo anche per la loro piccola impresa vinicola, avendo però cura di aggiungerne altri che ne suggeriscano coraggio, vastità di vedute e uno speciale talento manuale, **artigianale nel senso più qualificante**" - Armando Castagno - La Verticale "Artigiani, fino al fondo" - Vinipuls Novembre 2021



Asolo Prosecco DOCG Superiore X-Brut

- 🍷 Glera 100%
- 👤 40 anni
- 🍷 Pressatura con pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza prodotti enologici; affina in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi; met. Martinotti.
- 🍷 Residuo zuccherino 4 g/l
- 🍷 50.000
- 🍷 2 anni
- 🍷 Aperitivo, brunch di lavoro, a tutto pasto.
- ☑ Schietto, elegante nella linearità, asciutto, di grande beva; viva acidità che trova compensazione nel frutto
- ♥ La purezza.



Asolo Prosecco DOCG Superiore X-Dry

- 🍷 Glera 100%
- 👤 25 anni
- 🍷 Pressatura con pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza prodotti enologici; affina in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi; met. Martinotti.
- 🍷 Residuo zuccherino 16 g/l
- 🍷 50.000
- 🍷 2 anni
- 🍷 Aperitivo, aperitivo e ancora aperitivo!
- ☑ I vini a tavola danno la svolta alla serata, spingendo verso una sfrontata allegria e tuttavia elegante.
- ♥ La grande beva.



Asolo Prosecco DOCG Superiore « Vecchie Uve »

- 🍷 Glera, Bianchetta Trevigiana, Perera
- 👤 50 anni
- 🍷 Pressatura con pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza prodotti enologici; affina in serbatoi di acciaio per almeno 4 mesi; met. Martinotti.
- 🍷 Residuo zuccherino 0 g/l
- 🍷 3.276
- 🍷 7 anni
- 🍷 A tutto pasto.
- ☑ Uve storiche dalle vecchie vigne per ritrovare sapidità, eleganza e complessità.
- ♥ Vino gastronomico.



Colli Trevigiani IGT « ColFondo Agricolo »

- 🍷 Glera e Bianchetta Trevigiana
- 👤 40 anni
- 🍷 Pressatura soffice; decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici; acciaio per 7 mesi senza filtrazione né aggiunte di solfiti; rifermenta in bottiglia senza sboccatura.
- 🍷 0 gr.
- 🍷 20.000
- 🍷 oltre 15 anni
- 🍷 Pane e soppesa, cicchetti veneziani, a tutto pasto.
- ☑ Colore da "sur lie", olfatto da "Bière Blanche".
- ♥ Se non bevi il fondo è un godimento a metà!



Asolo Prosecco DOCG « ColFondo » 2017

- 🍷 Glera, Bianchetta Trevigiana
- 👤 oltre 70 anni
- 🍷 Pressatura soffice; pressa pneumatica; decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici; acciaio per 7 mesi senza filtrazione né aggiunte di solfiti; rifermenta in bottiglia senza sboccatura.
- 🍷 0 g/l
- 🍷 10.000
- 🍷 oltre 15 anni
- 🍷 Pane e soppesa, cicchetti veneziani, a tutto pasto.
- ☑ Colore opaco come si addice a un "sur lie", olfatto arioso che ricorda la "birra bianca".
- ♥ Il Prosecco non invecchia !!!



« Caranto » Colli Trevigiani IGT

- 🍷 Bianchetta Trevigiana
- 👤 15 anni
- 🍷 4 giorni di fermentazione sulle bucce, torchiatura manuale, affinamento in acciaio sulle fecce fini per 2 anni.
- 🍷 0 gr.
- 🍷 1433
- 🍷 15 anni
- 🍷 A tutto pasto.
- ☑ Tannino avvolgente, acidità e sapidità importanti. Una spremuta delle terre di Monfumo.
- ♥ La tensione sapida.