



PROSECCO DOC BRUT

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L – 1,5 L

DOSAGE: 11 g/l



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

TERROIR: Równinny teren, gleby gliniaste i piaszczyste.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Delikatne tłoczenie winogron, pierwsza fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w temperaturze 14–16°C.

METODA MUSUJĄCA: Metoda Charmat, druga fermentacja w autoklawie przez ponad 90 dni w temperaturze 13–14°C.

DOJRZEWANIE W BUTELCE: 1 do 3 miesięcy.

NOTY DEGUSTACYJNE: Intensywny, odmianowy aromat z wyraźnymi nutami białej brzoskwini i białych kwiatów. Drobne i trwałe bąbelki. W ustach delikatna kwasowość i subtelna słoność czynią to wino harmonijnym i zaokrąglonym.

TEMPERATURA PODANIA: 6–8°C.

PARY DO POTRAW: Idealne jako aperitif, do przystawek i smażonych ryb lub warzyw.



PRA
DELLA
LUNA

PROSECCO DOC BRUT SILVER EDITION

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L – 1,5 L

DOSAGE: 11 g/l

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

TERROIR: Równinny teren, gleby gliniaste i piaszczyste.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Delikatne tłoczenie winogron, pierwsza fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w temperaturze 14–16°C.

METODA MUSUJĄCA: Metoda Charmat, druga fermentacja w autoklawie przez ponad 90 dni w temperaturze 13–14°C.

DOJRZEWANIE W BUTELCE: 1 do 3 miesięcy.

NOTY DEGUSTACYJNE: Intensywny, odmianowy aromat z wyraźnymi nutami białej brzoskwini i białych kwiatów. Drobne i trwałe bąbelki. W ustach delikatna kwasowość i subtelna słoność czynią to wino harmonijnym i zaokrąglonym.

TEMPERATURA PODANIA: 6–8°C.

PARY DO POTRAW: Idealne jako aperitif, do przystawek i smażonych ryb lub warzyw.





PROSECCO DOC MILLESIMATO BRUT

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L

DOSAGE: 8 g/l



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

TERROIR: Równinny teren, gleby gliniaste i piaszczyste.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Z wyselekcjonowanych najlepszych winnic, delikatne tłoczenie winogron, pierwsza fermentacja w stalowych zbiornikach w temperaturze 14–16°C.

METODA MUSUJĄCA: Metoda Charmat, druga fermentacja w autoklawie przez ponad 12 miesięcy w temperaturze 13–14°C.

DOJRZEWANIE W BUTELCE: 1 do 3 miesięcy.

NOTY DEGUSTACYJNE: Intensywny, odmianowy aromat z wyraźnymi nutami zielonego jabłka, białych kwiatów i subtelnym akcentem drożdżowym. Dobrze zbalansowana słoność i kwasowość nadają winu przyjemną okrągłość oraz długi, wyrazisty finisz.

TEMPERATURA PODANIA: 6–8°C.

SERWOWANIE: Idealne jako aperitif, do przystawek i smażonych ryb lub warzyw.



PROSECCO DOC MILLESIMATO BRUT SILVER EDITION

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L

DOSAGE: 8 g/l

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

TERROIR: Równinny teren, gleby gliniaste i piaszczyste.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Z wyselekcjonowanych najlepszych winnic, delikatne tłoczenie winogron, pierwsza fermentacja w stalowych zbiornikach w temperaturze 14–16°C.

METODA MUSUJĄCA: Metoda Charmat, druga fermentacja w autoklawie przez ponad 12 miesięcy w temperaturze 13–14°C.

DOJRZEWANIE W BUTELCE: 1 do 3 miesięcy.

NOTY DEGUSTACYJNE: Intensywny, odmianowy aromat z wyraźnymi nutami zielonego jabłka, białych kwiatów i subtelnym akcentem drożdżowym. Dobrze zbalansowana słoność i kwasowość nadają winu przyjemną okrągłość oraz długi, wyrazisty finisz.

TEMPERATURA PODANIA: 6–8°C.

SERWOWANIE: Idealne jako aperitif, do przystawek i smażonych ryb lub warzyw.





PROSECCO DOC EXTRA DRY

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L

DOSAGE: 16 g/l



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

TERROIR: Teren równinny, gleby gliniaste i piaszczyste.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Delikatne tłoczenie winogron, pierwsza fermentacja w stalowych zbiornikach w temperaturze 14–16°C.

METODA MUSUJĄCA: Metoda Charmat, druga fermentacja w autoklawie przez ponad 90 dni w temperaturze 13–14°C.

DOJRZEWANIE W BUTELCE: 1 do 3 miesięcy.

NOTY DEGUSTACYJNE: Bogaty, odmianowy bukiet z nutami świeżego jabłka, dojrzałej gruszki, cytrusów i delikatnych białych kwiatów. Drobne i trwale bąbelki. Na podniebieniu dobrze wyczuwalna kwasowość i słoność, które nadają winu harmonię i zaokrąglony charakter.

TEMPERATURA PODANIA: 6–8°C.

SERWOWANIE: Idealne jako aperitif.



PROSECCO DOC EXTRA DRY SILVER EDITION

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L

DOSAGE: 16 g/l

ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

TERROIR: Teren równinny, gleby gliniaste i piaszczyste.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Delikatne tłoczenie winogron, pierwsza fermentacja w stalowych zbiornikach w temperaturze 14–16°C.

METODA MUSUJĄCA: Metoda Charmat, druga fermentacja w autoklawie przez ponad 90 dni w temperaturze 13–14°C.

DOJRZEWANIE W BUTELCE: 1 do 3 miesięcy.

NOTY DEGUSTACYJNE: Bogaty, odmianowy bukiet z nutami świeżego jabłka, dojrzałej gruszki, cytrusów i delikatnych białych kwiatów. Drobne i trwale bąbelki. Na podniebieniu dobrze wyczuwalna kwasowość i słoność, które nadają winu harmonię i zaokrąglony charakter.

TEMPERATURA PODANIA: 6–8°C.

SERWOWANIE: Idealne jako aperitif.





RIBOLLA GIALLA BRUT

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 12% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L

DOSAGE: 8 g/l



ODMIANA WINOROŚLI: Ribolla Gialla.

TERROIR: Teren równinny z dużą zawartością kamieni, gleba piaszczysta i przepuszczalna.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Pierwsza fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w temperaturze 14–16°C.

METODA MUSUJĄCA: Metoda Charmat, druga fermentacja w autoklawie przez ponad 90 dni w temperaturze 13–14°C.

DOJRZEWANIE W BUTELCE: 1 do 3 miesięcy.

KOLORY: Słomkowo-żółty.

NOTY DEGUSTACYJNE: Intensywny aromat z subtelną nutą białej róży. Musowanie drobne i trwałe. W ustach świeżość, mineralność i długi, elegancki finisz.

TEMPERATURA PODANIA: 6–8°C.

SERWOWANIE: Idealne jako aperitif, do lekkich przystawek, surowych owoców morza, szynki dojrzewającej, risotto i pierwszych dań z ryb.



RIBOLLA GIALLA BRUT SILVER EDITION

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 12% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L

DOSAGE: 8 g/l

ODMIANA WINOROŚLI: Ribolla Gialla.

TERROIR: Teren równinny z dużą zawartością kamieni, gleba piaszczysta i przepuszczalna.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Pierwsza fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w temperaturze 14–16°C.

METODA MUSUJĄCA: Metoda Charmat, druga fermentacja w autoklawie przez ponad 90 dni w temperaturze 13–14°C.

DOJRZEWANIE W BUTELCE: 1 do 3 miesięcy.

KOLORY: Słomkowo-żółty.

NOTY DEGUSTACYJNE: Intensywny aromat z subtelną nutą białej róży. Musowanie drobne i trwałe. W ustach świeżość, mineralność i długi, elegancki finisz.

TEMPERATURA PODANIA: 6–8°C.

SERWOWANIE: Idealne jako aperitif, do lekkich przystawek, surowych owoców morza, szynki dojrzewającej, risotto i pierwszych dań z ryb.





PROSECCO ROSÉ BRUT MILLESIMATO

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11,5%obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L

DOSAGE: 7 g/l



ODMIANY WINOROŚLI: 85% Glera, 15% Pinot Noir.

TERROIR: Teren równinny, z dużą zawartością kamieni, piaszczysty i przepuszczalny.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Delikatne tłoczenie winogron, pierwsza fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze.

METODA MUSUJĄCA: Metoda Charmat, druga fermentacja w autoklawie przez ponad 3 miesiące w temperaturze 13–14°C.

DOJRZEWANIE W BUTELCE: 1 do 3 miesięcy

KOLOR: Antyczny róż.

NOTY DEGUSTACYJNE: Intensywny aromat z nutami czerwonych owoców. Trwałe musowanie z delikatną pianą. W smaku wytrawne, zrównoważone, o lekkiej strukturze i nutach malin oraz owoców leśnych.

TEMPERATURA PODANIA: 6–8°C.

SERWOWANIE: Idealne do przystawek i wędlin.



PRA'
DELLA
LUNA

PROSECCO ROSÉ BRUT MILLESIMATO SILVER EDITION

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11,5%obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L

DOSAGE: 7 g/l

ODMIANY WINOROŚLI: 85% Glera,
15% Pinot Noir.

TERROIR: Teren równinny, z dużą
zawartością kamieni, piaszczysty i
przepuszczalny.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Delikatne tłoczenie
winogron, pierwsza fermentacja w
zbiornikach ze stali nierdzewnej w
kontrolowanej temperaturze.

METODA MUSUJĄCA: Metoda Charmat,
druga fermentacja w autoklawie przez
ponad 3 miesiące w temperaturze 13–
14°C.

DOJRZEWANIE W BUTELCE: 1 do 3
miesięcy.

NOTY DEGUSTACYJNE: Kolor
antycznego różu. Intensywny aromat z
nutami czerwonych owoców. Trwale
musowanie z delikatną pianą. W smaku
wytrawne, zrównoważone, o lekkiej
strukturze i nutach malin oraz owoców
leśnych.

TEMPERATURA PODANIA: 6–8°C.

PARY DO POTRAW: Idealne do
przystawek i wędlin.





MERLOT DOC FRIULI

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 13,5% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Merlot.

TERROIR: Nasze lekkie, żwirowe gleby znajdują się pod silnym wpływem klimatu Morza Śródziemnego.

SYSTEM UPRAWY: Sylvoz.

WINIFIKACJA: Maceracja przez 14 dni.

DOJRZEWANIE: 24 miesiące w małych beczkach z francuskiego dębu (225 L).

KOLOR: Głęboka rubinowa barwa.

NOTY DEGUSTACYJNE: Bogaty i pełny aromat z elegancką mieszanką czerwonych owoców, nut balsamicznych i lukrecji. Przyjemne nuty kwiatowe w kontraście do delikatnych nut tostowych. W ustach pełne, o eleganckiej i aksamitnej strukturze taninowej.

TEMPERATURA PODANIA: 16–18°C.

SERWOWANIE: Doskonale do czerwonych mięs – szczególnie poświńcwołowej lub wieprzowej. Świetnie sprawdza się również w duecie z wędlinami, także wędzonymi.



PINOT GRIGIO DOC FRIULI

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 12,5% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L



ODMIANA WINOROŚLI:

100% Pinot Grigio.

TERROIR: Nasze lekkie, żwirowe gleby znajdują się pod silnym wpływem klimatu Morza Śródziemnego.

SYSTEM UPRAWY: Guyot.

WINIFIKACJA: Delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w stalowych zbiornikach w kontrolowanej temperaturze.

DOJRZEWANIE: 6 miesięcy na drożdżach.

NOTY DEGUSTACYJNE: Żywy, kwiatowy aromat z delikatnymi cytrusowymi nutami. Pełne ciało, lekka słoność i elegancja, podkreślone wyraźną kwasowością, która nadaje winu długi i przyjemny finisz.

TEMPERATURA PODANIA: 8–10°C.

SERWOWANIE: Idealne do wyrafinowanych dań z ryb, ryb serwowanych na surowo oraz tempury.



SAUVIGNON DOC FRIULI

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 12,5% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L



ODMIANA WINOROŚLI:

100% Sauvignon.

TERROIR: Nasze lekkie, żwirowe gleby znajdują się pod silnym wpływem klimatu Morza Śródziemnego.

SYSTEM UPRAWY: Guyot.

WINIFIKACJA: Delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w stalowych zbiornikach w kontrolowanej temperaturze.

DOJRZEWANIE: 6 miesięcy na drożdżach.

NOTY DEGUSTACYJNE: Aromaty liścia pomidora i papryki współgrają z nutami nektarynki i owoców egzotycznych. Pełne ciało, słonawe, z wyraźną mineralnością.

TEMPERATURA PODANIA: 8–10°C.

SERWOWANIE: Doskonale nie tylko jako aperitif, ale także do dań rybnych i ziołowych risotto.



CHARDONNAY DOC FRIULI

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 13,0% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L



ODMIANA WINOROŚLI:

100% Chardonnay.

TERROIR: Nasze lekkie, żwirowe gleby znajdują się pod silnym wpływem klimatu Morza Śródziemnego.

SYSTEM UPRAWY: Guyot.

WINIFIKACJA: Delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w stalowych zbiornikach w kontrolowanej temperaturze.

DOJRZEWANIE: 6 miesięcy na drożdżach.

KOLOR: Jasnożółty.

NOTY DEGUSTACYJNE: Delikatny aromat z nutami brzoskwini i cytrusów. W ustach zrównoważone, wytrawne. Tropikalne nuty mango i ananasa w finiszu.

SERWOWANIE: Doskonale jako aperitif, pasuje do ryb, risotto z ziołami, pieczonych warzyw i białych mięs.



PRA'
DELLA
LUNA

TRAMINER AROMATICO DOC FRIULI

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 13,5% obj.

POJEMNOŚĆ: 0,75 L



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Traminer Aromatico.

TERROIR: Nasze lekkie, żwirowe gleby znajdują się pod silnym wpływem klimatu Morza Śródziemnego.

SYSTEM UPRAWY: Guyot.

WINIFIKACJA: Delikatne tłoczenie winogron, fermentacja w stalowych zbiornikach w kontrolowanej temperaturze.

DOJRZEWANIE: 6 miesięcy na drożdżach.

NOTY DEGUSTACYJNE: Intensywny aromat kwiatowo-owocowy z wyraźnymi nutami róży, lipy i liczi. W ustach pełne, lekko słonawe, z korzennymi akcentami gałki muszkatołowej i goździków.

TEMPERATURA PODANIA: 8–10°C.

SERWOWANIE: Idealne do dań rybnych, białego mięsa i kuchni etnicznej bogatej w przyprawę.

B E R E
S P U M A N T I

+48 600 044 494

WWW.BERESPUMANTI.PL