

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT RIVE DELLA CHIESA X TIZIANO

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11%

CUKIER RESZTKOWY: 6–12 g/l

FORMAT BUTELKI: 0,75 l

TEMPERATURA PODAWANIA: 6–8 °C



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

OBSZAR PRODUKCJI: Asolo.

WINIFIKACJA: po zbiorach winogrona są delikatnie tłoczone w celu uzyskania moszczu, który następnie jest zaszczepiany wyselekcjonowanymi drożdżami i poddawany fermentacji w kontrolowanej temperaturze 15–16 °C.

MUSOWANIE: proces powstawania bąbelków odbywa się metodą Charmat Martinotti.

KOLOR WINA: słomkowo-żółty, z drobnym i eleganckim perlage.

AROMAT: nuty owocowe zielonego jabłka i gruszki, uzupełnione subtelnym aromatem lipy.

SMIAK: świeże i żywe, wyróżnia się wytrawnością i przyjemną kwasowością, oferując podniebieniu poczucie świeżości i lekkości.

PARY: doskonale nie tylko jako aperitif, ale także do dań głównych z ryb, sushi oraz świeżych serów.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY RIVE DELLA CHIESA X TIZIANO

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11%

CUKIER RESZTKOWY: 12–17 g/l

FORMAT BUTELKI: 0,75 l

TEMPERATURA PODAWANIA: 6–8 °C



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

OBSZAR PRODUKCJI: Asolo.

WINIFIKACJA: po zbiorach winogrona są delikatnie tłoczone w celu uzyskania moszczu, który następnie jest zaszczepiany wyselekcjonowanymi drożdżami i poddawany fermentacji w kontrolowanej temperaturze 15–16 °C.

MUSOWANIE: proces powstawania bąbelków odbywa się metodą Charmat Martinotti.

KOLOR WINA: słomkowo-żółty, z drobnym i eleganckim perlage.

AROMAT: nuty dojrzałych jabłek i gruszek, wzbogacone delikatną nutą przyprawową i aromatem jaśminu.

SMAK: oferuje umiarkowaną słodycz, zrównoważoną elegancją kwasowością. Delikatne perlage tworzy w ustach kremowe i świeże odczucie, podczas gdy owocowe i kwiatowe aromaty utrzymują się w długim posmaku.

PARY: lekkie przystawki, dania z ryb oraz desery z dodatkiem świeżych owoców.

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY RIVE DELLA CHIESA X TIZIANO

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11%

CUKIER RESZTKOWY: 6–12 g/l

FORMAT BUTELKI: 0,75 l

TEMPERATURA PODAWANIA: 6–8 °C



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

OBSZAR PRODUKCJI: Treviso.

WINIFIKACJA: Po zbiorach winogrona są delikatnie tłoczone w celu uzyskania moszczu, który następnie jest zaszczepiany wyselekcjonowanymi drożdżami i poddawany fermentacji w kontrolowanej temperaturze 15–16 °C.

MUSOWANIE: Proces powstawania bąbelków odbywa się metodą Charmat-Martinotti.

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 11%.

CUKIER RESZTKOWY: 12–17 g/l.

KOLOR WINA: Słomkowo-żółty, z drobnym i eleganckim perlage.

AROMAT: Kwiatowe i owocowe nuty, z delikatnymi akcentami dojrzałych jabłek i białych kwiatów.

SMAK: Świeży i harmonijny smak, który łączy aromaty dojrzałych owoców z lekką słodyczą.

PARY: Lekkie przystawki, dania z ryb oraz desery na bazie świeżych owoców.

TEMPERATURA PODAWANIA: 6–8 °C.

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE SPAGO RIVE DELLA CHIESA X TIZIANO

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11%

CUKIER RESZTKOWY: 12 g/l

FORMAT BUTELKI: 0,75 l

TEMPERATURA PODAWANIA: 6–8 °C



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

OBSZAR PRODUKCJI: Treviso.

WINIFIKACJA: po zbiorach winogrona są delikatnie tłoczone w celu uzyskania moszczu, który następnie jest zaszczipiany wyselekcjonowanymi drożdżami i poddawany fermentacji w kontrolowanej temperaturze 15–16 °C.

MUSOWANIE: proces powstawania bąbelków odbywa się metodą Charmat Martinotti.

KOLOR WINA: jasnosłomkowy, z drobnym, ale żywym perlage.

AROMAT: delikatne aromaty owocowe zielonego jabłka i gruszek, wzbogacone wonią jaśminu i akacji oraz lekkimi nutami cytrusowymi.

SMAK: wyróżnia się świeżością i lekkością; podniebienie otulone jest smakami owocowymi, a przyjemna kwasowość dodaje winu żywiołowości.

PARY: doskonale jako aperitif, do dań warzywnych oraz potraw z ryb.

PROSECCO ROSÉ DOC TREVISO BRUT RIVE DELLA CHIESA X TIZIANO

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11%

CUKIER RESZTKOWY: 12 g/l

FORMAT BUTELKI: 0,75 l

TEMPERATURA PODAWANIA: 6–8 °C



ODMIANA WINOROŚLI: 85% Glera, 15% Pinot Nero.

OBSZAR PRODUKCJI: Treviso.

WINIFIKACJA: po zbiorach winogrona Glera są delikatnie tłoczone w celu uzyskania moszczu, który następnie jest zaszczepiany wyselekcjonowanymi drożdżami i poddawany fermentacji w kontrolowanej temperaturze 15–16 °C. Winogrona Pinot Nero są poddawane maceracji na skórkach przez 6 dni. Następnie obie odmiany są kupażowane i przygotowywane do musowania.

MUSOWANIE: proces powstawania bąbelków odbywa się metodą Charmat-Martinotti.

KOLOR WINA: bladnoróżowy, z drobnym i eleganckim perlage.

AROMAT: delikatne nuty czerwonych owoców, takich jak truskawki i wiśnie, uzupełnione klasycznymi aromatami prosecco – jabłek i gruszek, wzbogaconych nutami kwiatowymi.

SMAK: żywe i kremowe bąbelki łączą się z przyjemną chrupkością i zrównoważoną strukturą. Aromaty czerwonych owoców harmonijnie przeplatają się z subtelną nutą cytrusową.

PARY: doskonale do zimnych i ciepłych przystawek, dań rybnych, takich jak risotto z owocami morza, oraz świeżych serów. Idealne także jako aperitif.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT RIVE DELLA CHIESA X TIZIANO

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11%

CUKIER RESZTKOWY: 6-12 g/l

FORMAT BUTELKI: 0,75

TEMPERATURA PODAWANIA: 6-8 °C



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

OBSZAR PRODUKCJI: Valdobbiadene-
Conegliano.

WINIFIKACJA: po zbiorach winogrona są delikatnie tłoczone w celu uzyskania moszczu, który następnie jest zaszczepiany wyselekcjonowanymi drożdżami i poddawany fermentacji w kontrolowanej temperaturze 15-16 °C.

MUSOWANIE: proces powstawania bąbelków odbywa się metodą Charmat Martinotti.

KOLOR WINA: słomkowo-żółty, z drobnym i eleganckim perlage.

AROMAT: nuty zielonego jabłka i gruszek, uzupełnione subtelną nutą jaśminu.

SMAK: świeże i żywe, wyróżnia się wytrawnością i kwasowością, zrównoważonymi przyjemną nutą owocową. Na podniebieniu daje uczucie świeżości, które kończy się lekką mineralnością.

PARY: lekkie przystawki, dania rybne – zwłaszcza z małżami i skorupiakami – oraz pierwsze dania z makaronem i warzywami.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY RIVE DELLA CHIESA X TIZIANO

PARAMETRY ANALITYCZNE

ALKOHOL: 11%

CUKIER RESZTKOWY: 12-17 g/l

FORMAT BUTELKI: 0,75 l

TEMPERATURA PODAWANIA: 6–8 °C



ODMIANA WINOROŚLI: 100% Glera.

OBSZAR PRODUKCJI: Valdobbiadene–
Conegliano.

WINIFIKACJA: po zbiorach winogrona są
delikatnie tłoczone w celu uzyskania moszczu,
który następnie jest zaszczipiany
wyselekcjonowanymi drożdżami i poddawany
fermentacji w kontrolowanej temperaturze
15–16 °C.

MUSOWANIE: proces powstawania bąbelków
odbywa się metodą Charmat Martinotti.

KOLOR WINA: słomkowo-żółty, z drobnym i
eleganckim perlage.

AROMAT: nuty jabłka golden, dojrzałej gruszki i
banana, uzupełnione subtelną nutą kwiatową
akacji i jaśminu.

SMAK: świeży i harmonijny, łączący smaki
dojrzałych owoców z lekką słonością; kremowe
bąbelki i elegancki owocowy posmak.

PARY: lekkie przystawki, dania rybne, białe mięsa
oraz desery na bazie świeżych owoców.

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

+48 600 044 494

WWW.BERESPUMANTI.PL