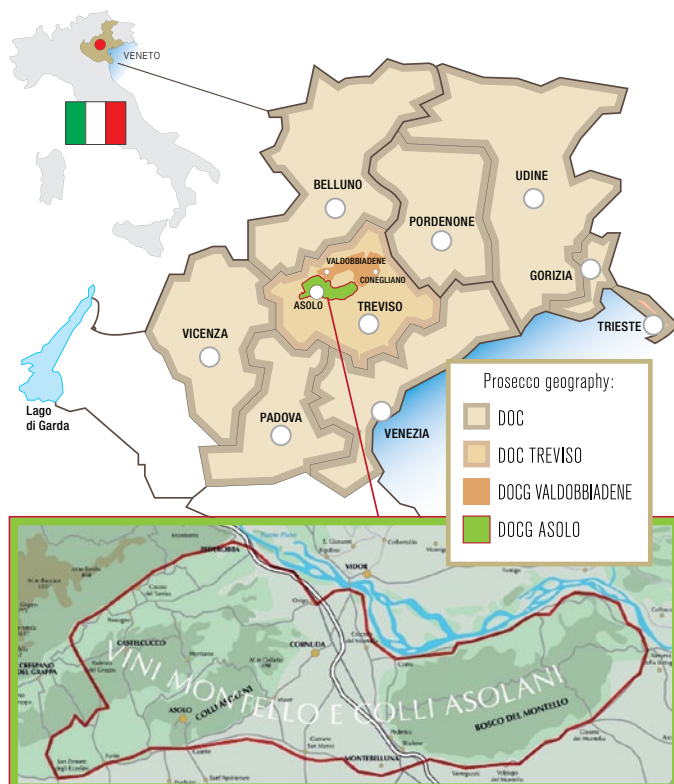


ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

La zona di produzione dell'Asolo Prosecco DOCG superiore, che si colloca all'interno della più vasta area della DOC Prosecco, si sviluppa intorno all'incantevole cittadina di Asolo e alle sue colline note come Colli Asolani. La particolare composizione del terreno in questa zona si riflette in un Prosecco molto strutturato, contraddistinto da una bollicina finissima e cremosa.



EXTRA BRUT

Uvaggio:	Glera
Grado alcolico:	11,5%
Residuo zuccherino:	1 ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L 1,5L



BRUT

Uvaggio:	Glera
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	8 ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L



EXTRA DRY

Uvaggio:	Glera
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	14 ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L 1,5L



DRY MILLESIMATO

Uvaggio:	Glera, Bianchetta, Perera
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	20 ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L

PROSECCO DOC TREVISO



FRIZZANTE
SPAGO



FRIZZANTE
STELVIN



EXTRA BRUT



BRUT



EXTRA DRY



ROSÉ BRUT
MILLESIMATO

Uvaggio:	Glera
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	● 12 ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.

Uvaggio:	Glera
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	● 12 ● ● ●
Formati disponibili:	200ml 0,75L.

Uvaggio:	Glera
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	● 4 ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.

Uvaggio:	Glera
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	● 9 ● ● ● ●
Formati disponibili:	375ml 0,75L. 1,5L.

Uvaggio:	Glera
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	● 15 ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L. 3L.*

Uvaggio:	Glera, Pinot Nero
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	● 10 ● ● ● ●
Formati disponibili:	375ml 0,75L. 1,5L.

* Disponibile su richiesta

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

METODO DI PRODUZIONE

Le uve vengono sottoposte ad una macerazione a freddo delle bucce alla temperatura di 10 °C per circa 12 ore per estrarre le parti più nobili della bacca. Dopo questa operazione si passa ad una pressatura soffice e a successiva decantazione del mosto per eliminare le particelle più solide dal mosto ed ottenere aromi più fini ed eleganti.

A seguire, viene avviata la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio termocondizionati con l'utilizzo di lieviti selezionati per il 90-95% della massa. Il restante 5-10% viene fatto fermentare in **barrique di rovere Francese** di secondo e terzo passaggio. Il processo ha una durata di circa 20-25 giorni, al termine dei quali viene effettuato un blend delle due masse ed il vino nuovo, attraverso una serie di batonnage che permettono di arricchire il vino a livello di complessità organolettica, viene mantenuto sulle fecce fini.

Successivamente viene effettuata la stabilità tartarica, portando il vino a circa -3.5 °C per 5 giorni, e la filtrazione. Dopo la certificazione DOC il Pinot può essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Brillante, giallo paglierino carico con riflessi dorati. Naso floreale e fruttato con note di mela golden, litchi e frutto della passione accompagnate da una piacevole fragranza di gelsomino e sambuco cui si unisce una leggera sensazione vanigliata. Al palato si presenta intenso con una buona alcolicità accompagnata da una piacevole sapidità e freschezza; morbido, di buona persistenza con un finale leggermente minerale ed asciutto. Ottimo per accompagnare cibi raffinati, dona sensazione di grande pulizia.



ONOREVOLE GRIGIO

FERMO • 2022

<i>Uvaggio:</i>	Pinot Grigio
<i>Grado alcolico:</i>	12%
<i>Residuo zuccherino:</i>	4 ● ● ● ●
<i>Formati disponibili:</i>	0,75L.

METODO DI PRODUZIONE

Le uve vengono refrigerate ad una temperatura di 10 °C e caricate in pressa per una criomacerazione di circa 12 ore. Segue la pressatura in ambiente anaerobico per preservare i caratteri olfattivi tipici del Pinot Grigio. Il mosto viene trasferito in vasche di acciaio ed addizionato di lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene stoccato a circa 10 °C per preservare l'aromaticità fino al momento della presa di spuma.

Secondo il **Metodo Charmat lungo**, il vino nuovo viene addizionato di lieviti selezionati e caricato in autoclave. A temperatura costantemente controllata, il naturale sviluppo di CO2 nel vino avviene grazie all'azione di lieviti e zuccheri con graduale aumento di pressione fino al raggiungimento del livello desiderato. Lo spumante ottenuto rimane in autoclave per circa 60 giorni dove a cadenze ben precise vengono effettuati dei batonnage per riportare le fecce fini in sospensione conferendo struttura e complessità olfattiva. Infine lo spumante viene filtrato, certificato DOC ed imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta di colore giallo paglierino con dei bei riflessi ramati, spuma cremosa e perlage fine e persistente. Fresco e fruttato al naso, ricorda i sentori tipici del Pinot Grigio tra i quali acacia, ginestra, litchi, pesca ed albicocca. In bocca si presenta con una buona acidità, bilanciata da una piacevole morbidezza. È persistente, asciutto e minerale. Corposo e pulito, si rivela ideale ad accompagnare pietanze, anche ricche, a base di pesce e crostacei. Splendido abbinato ad astice ed aragosta.



SPUMANTE

BRUT

<i>Uvaggio:</i>	Pinot Grigio
<i>Grado alcolico:</i>	12%
<i>Residuo zuccherino:</i>	7 ● ● ● ●
<i>Formati disponibili:</i>	0,75L.

31 Cuvée 41 zero

31zero41 è una linea di vini spumanti, bianco e rosé, eleganti e facili da bere, perfetti per aperitivi, celebrazioni ed eventi conviviali.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosé

Brillante, colore rosato leggero con riflessi violacei. Perlage fine e persistente. Il profumo si rivela fresco e piacevolmente fruttato: al naso ritroviamo la mora, il lampone e la pesca, alle quali si accompagnano delicate note di rosa. Al palato si presenta armonico con ingresso fresco, ben bilanciato al residuo zuccherino. Finale asciutto e persistente.

Bianco

Colore giallo paglierino carico. Perlage fine e persistente. Il bouquet è ricco di note fruttate dove si ritrovano la mela e la pera accompagnate da piacevoli nuances agrumate. Al palato risulta intenso con una piacevole struttura e freschezza acida ed un gradevole finale armonico.



ROSÉ
EXTRA DRY

Uvaggio:	Merlot
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	● 14 ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.



BIANCO
EXTRA DRY

Uvaggio:	Vitigni bianchi aromatici
Grado alcolico:	11%
Residuo zuccherino:	● 13 ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

Ottenuto da uve Ribolla Gialla in purezza, spumantizzate in autoclave mediante metodo Martinotti-Charmat, questo spumante brut è perfetto per gli aperitivi ed è contraddistinto da un profumo lieve e raffinato e da una sensazione di freschezza presente sia all'olfatto che al palato. Facile da abbinare anche a tutto pasto, sposa felicemente piatti di carni bianche, risotti primaverili e delicate pietanze di pesce e crostacei.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Al naso si presenta con buona intensità e piacevole finezza. Il profumo delicato evoca fiori freschi tra cui biancospino, gelsomino e fiori di acacia accompagnati da leggere note di frutti a polpa bianca ed agrumi. Ben equilibrato al palato, presenta buona acidità e persistenza con un finale leggermente minerale e fresco.

NOVITÀ !



RIBOLLA GIALLA
BRUT

Uvaggio:	Ribolla Gialla
Grado alcolico:	11,5%
Residuo zuccherino:	● 10 ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.

Allegro

Allegro rosé frizzante è uno dei prodotti più caratteristici e più longevi della grande famiglia di bollicine Bedin.

Unico nel suo genere, questo frizzante è il particolare risultato di una rifermentazione Charmat molto breve grazie alla quale otteniamo un grado alcolico basso e, per contro, un residuo zuccherino piuttosto sostenuto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Brillante, colore rosato intenso con riflessi violacei. Perlage fine e persistente. Bouquet fresco su note principalmente fruttate dove spiccano la mora, il lampone e l'amarena.

Al palato si presenta beverino e leggero come conseguenza della sua bassa gradazione alcolica, con un residuo zuccherino piuttosto elevato ma ben equilibrato dalla nota acida che gli dona freschezza.



ALLEGRO ROSÉ
FRIZZANTE

Uvaggio:	Merlot
Grado alcolico:	9,5%
Residuo zuccherino:	● ● ● ● 25
Formati disponibili:	0,75L.



HILARIS
FRIZZANTE

Uvaggio:	Vitigni bianchi aromatici
Grado alcolico:	10,5%
Residuo zuccherino:	● 13 ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.



IL LIEVE
FRIZZANTE COL FONDO

Uvaggio:	Vitigni bianchi aromatici
Grado alcolico:	10,5%
Residuo zuccherino:	● 0 ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.

VINI FRIZZANTI

IL LIEVE

ALLA SCOPERTA DEL FRIZZANTE "COL FONDO"

Il Lieve rappresenta la genuina tradizione del vino frizzante fatto "come una volta"...

Come nel metodo classico, **la rifermentazione avviene in bottiglia** grazie all'azione dei lieviti che fermentano gli zuccheri formando il perlage che contraddistingue il prodotto. L'imbottigliamento è effettuato in una unica soluzione, solitamente alla fine di Febbraio. **Differente dal metodo classico, non viene eseguita sboccatura. I lieviti rimangono dunque in bottiglia e si depositano sul fondo andando ad arricchire di note tipiche il vino che vi rimane in contatto e dando luogo alla caratteristica velatura.** Ne risulta un vino dalla personalità unica, in cui le fresche note fruttate tipiche del vitigno si uniscono ai sentori di crosta di pane dati dal prolungato contatto con i lieviti.

Caratteristiche del vino frizzante "col fondo" sono anche il tenore di solfiti molto basso ed il residuo zuccherino pressoché nullo. Al palato si presenta infatti molto secco ed asciutto, con notevole differenza gustativa a seconda del metodo di servizio. Se versato lentamente e decantato risulterà delicato, leggero e fruttato. Per un'esperienza più audace si consiglia invece di servire torbido, portando i lieviti in sospensione: prevarranno in questo caso la sapidità e la persistenza gustativa.

VINI FERMI

PASSIONE, METODO E TRADIZIONE dal vigneto alla bottiglia

Sempre in crescita dalla fondazione nel 1948, l'impegno e la passione per il vino della famiglia Bedin abbraccia ormai quattro generazioni. Nella graduale evoluzione da piccola azienda agricola a cantina moderna con sistemi all'avanguardia, la famiglia ha sempre tenuto le radici ben salde nella tradizione del territorio per garantire la continuità dei valori che caratterizzano la produzione dell'azienda e ne disegnano la storia. Di qui l'impegno per la salvaguardia e la valorizzazione di vitigni autoctoni della zona e la coltivazione dei vigneti mediante tecniche colturali eco-compatibili. Coerentemente con questa linea di pensiero i fratelli Bedin controllano direttamente tutte le fasi del processo produttivo, dalla viticoltura al prodotto finito, assicurando il rispetto dei più elevati standard di qualità.



QUIETUS
VINO BIANCO

Uvaggio:	Chardonnay
Grado alcolico:	10,5%
Residuo zuccherino:	2 ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.



CABERNET IGT
MARCA TREVIGIANA 2022

Uvaggio:	Cabernet Sauvignon
Grado alcolico:	12%
Residuo zuccherino:	● ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.



MERLOT IGT
MARCA TREVIGIANA 2022

Uvaggio:	Merlot
Grado alcolico:	12%
Residuo zuccherino:	● ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.



MERLOT DOC
ASOLO MONTELLO 2019

Uvaggio:	Merlot
Grado alcolico:	13,5%
Residuo zuccherino:	● ● ● ● ●
Formati disponibili:	0,75L.