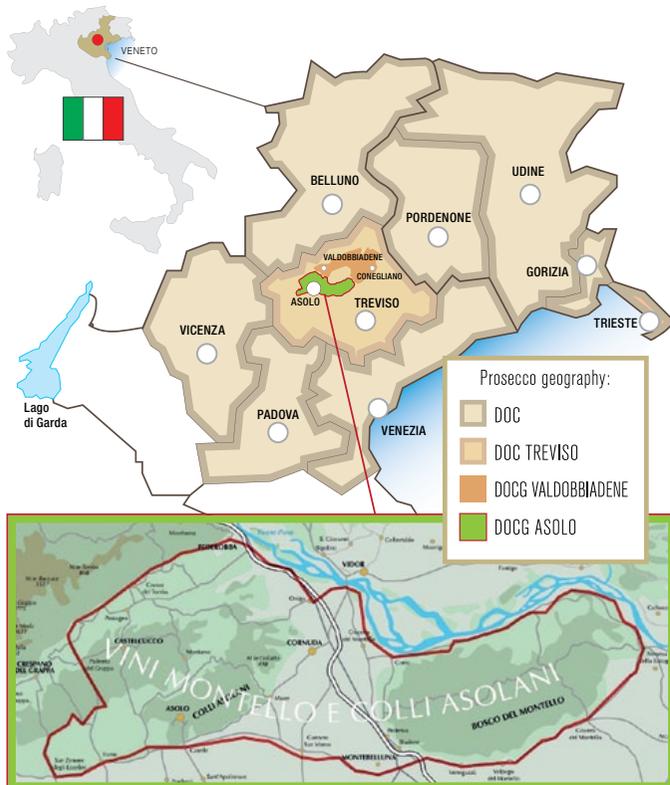


ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

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.

DRYMILLESIMATO

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

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.

VINI SPUMANTI

NUOVO PACKAGING



CUVÉE ROSÉ
EXTRA DRY

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



CUVÉE
EXTRA DRY

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



PINOT GRIGIO DOC
BRUT

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

UN'INSOLITA VERSIONE DI PINOT GRIGIO...

La storia dentro la bottiglia

Un amico di lunga data una volta sfidò Enrico a produrre uno spumante non-Prosecco appositamente per essere abbinato a... l'Aragosta dell'Atlantico. In risposta, il suo spirito creativo ha dato il meglio, creando uno Charmat lungo da uve 100% Pinot Grigio con un profilo aromatico intrigante che ha centrato l'obiettivo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

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.

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 DOC & IGT



VINI DOC DALLA SPICCATA PERSONALITÀ

“Onorevole Grigio” e Merlot “Tre e Venti” hanno in comune sicuramente una personalità di rilievo e un animo nobile. Il Merlot DOC Asolo Montello è il **rosso riserva** dell’azienda. Ogni annata, prodotta con uve di una vigna di oltre vent’anni, vede una produzione molto limitata di bottiglie. Il nome “Onorevole Grigio” è solo il preludio di un **Pinot Grigio che si distingue**: al palato intenso e raffinato ma allo stesso tempo fresco e floreale grazie alla particolare tecnica di vinificazione.

I NOSTRI IGT

Una linea di vini fermi semplici, sinceri, contraddistinti da una gradazione alcolica contenuta e da una giovane freschezza che li rende piacevoli e di facile apprezzamento. Un bere facile ma molto armonico e piacevole, perfetto accompagnamento per i piatti della tradizione e per ogni ritrovo conviviale.



ONOREVOLE GRIGIO

DOC VENEZIA PINOT GRIGIO

Grape variety: **Pinot Grigio**

Alcohol content: **12%**

Residual sugar: **4** ● ● ● ●

Available formats: **0,75L.**

TRE-E-VENTI

MERLOT DOC ASOLO MONTEELLO

Uvaggio: **Merlot**

Grado alcolico: **13,5%**

Residuo zuccherino: ● ● ● ●

Formati disponibili: **0,75L.**

CHARDONNAY

IGT MARCA TREVIGIANA

Uvaggio: **Chardonnay**

Grado alcolico: **11,5%**

Residuo zuccherino: **1** ● ● ● ●

Formati disponibili: **0,75L.**

MERLOT IGT

IGT MARCA TREVIGIANA

Uvaggio: **Merlot**

Grado alcolico: **12%**

Residuo zuccherino: ● ● ● ●

Formati disponibili: **0,75L.**

CABERNET IGT

IGT MARCA TREVIGIANA

Uvaggio: **Cabernet Sauvignon**

Grado alcolico: **12%**

Residuo zuccherino: ● ● ● ●

Formati disponibili: **0,75L.**

FORMATI SPECIALI

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.



SPECIALI

70 cl Grappa di Prosecco

PICCOLI FORMATI

200 ml | Prosecco frizzante
375 ml | Prosecco Brut
375 ml | Prosecco Rosé

GRANDI FORMATI

Disponibili con astuccio regalo in cartone oppure in cassa di legno.

Magnum

Asolo Prosecco superiore DOCG (Brut - Extra Brut)

Prosecco DOC Treviso (Brut - Rosé)

Jeroboam

Prosecco DOC Treviso

Mathusalem

(disponibile su richiesta)

Prosecco DOC Treviso

