



# DALDIN

PROSECCO AD ARTE

## BEPI BUBOLA SUI LIEVITI VINO FRIZZANTE

BEPI BUBOLA, è il soprannome di GIUSEPPE DAL DIN, fondatore della DAL DIN Spumanti. Questo era il suo vino, che RISPECCHIA le origini e la tradizione del nostro territorio. Ottenuto con uve Glera, Bianchetta e Perera, questo vino viene imbottigliato all'inizio della primavera (successiva alla vendemmia) e grazie ai propri lieviti autoctoni rifermenta naturalmente. E' un vino in continua evoluzione, sempre diverso. A pochi mesi dall'imbottigliamento esprime profumi freschi e fruttati e un gusto "giovane". Più passa il tempo più il contatto con i lieviti lo rende complesso, asciutto e sapido, con piacevoli sentori di crosta di pane. SI PUO' BERE Velato, agitando la bottiglia per riportare in sospensione il "fondo", ma la massima finezza si ottiene versandolo lentamente in una caraffa evitando di farlo intorbidire. Si abbina a tutto pasto in particolare con salumi e formaggi Veneti.

*BEPI BUBOLA, is the nickname of GIUSEPPE DAL DIN, the founder of the DAL DIN winery. This was his wine, which reflects the origins and traditions of our land. Obtained from Glera, Bianchetta and Perera grapes, this wine is bottled in early spring (following the harvest) and thanks to its own autochthonous yeasts, the fermentation starts naturally.*

*It is a wine in constant evolution, always different. Few months after the bottling, the wine expresses fresh and fruity aromas and a "young" taste. The more the time goes by, the more complex, dry and sapid the wine becomes thanks to its yeasts, with pleasant scents of crusty bread. Drinking suggestion: Gently shake the bottle to keep the yeasts up, or we suggest to decant it into a carafe. It can be well combined with any dish, especially with salami and Venetian cheeses.*



| SCHEDA TECNICA - TECHNICAL INFORMATION                           |   |
|--|---|
| ZONA DI ORIGINE<br><i>AREA OF ORIGIN</i>                         | Uva bianca coltivata nella zona di Vidor<br><i>White grapes cultivated in Vidor</i>                       |
| VITIGNO<br><i>VARIETAL</i>                                       | Glera, Bianchetta, Perera   |
| FORMA DI ALLEVAMENTO<br><i>TRAINING SYSTEM</i>                   | Capuccina modificata  |
| EPOCA DI VENDEMMIA<br><i>HARVEST PERIOD</i>                      | Dal 15 settembre al 10 Ottobre<br><i>From 15 September to 10 October</i>                                  |
| RESA KG PER Ha<br><i>YIELD IN KG OF GRAPES PER Ha</i>            | 13500 kg/Ha   |
| VINIFICAZIONE<br><i>WINEMAKING</i>                               | In bianco con pressatura soffice<br><i>In white with a soft pressing</i>                                  |
| METODO DI SPUMANTIZZAZIONE<br><i>SPARKLING WINEMAKING METHOD</i> | Metodo tradizionale<br><i>Traditional method</i>  |
| FERMENTAZIONE PRIMARIA<br><i>PRIMARY FERMENTATION</i>            | A temperatura controllata e con lieviti selezionati<br><i>Controlled temperature with selected yeasts</i> |
| PRESA DI SPUMA<br><i>FOAMING</i>                                 | 60 giorni<br><i>60 days</i>   |
| AFFINAMENTO<br><i>FINING</i>                                     | 2 mesi<br><i>2 months</i>   |

| CARATTERISTICHE ANALITICHE - ANALYTICAL FEATURES |          |
|--|----------|
| ALCOHOL<br><i>ALCOHOL</i>                        | 11 % Vol |
| RESIDUO ZUCCHERINO<br><i>SUGAR RESIDUE</i>       | 0 g/l    |
| ACIDITA' TOTALE<br><i>TOTAL ACIDITY</i>          | 4,80 g/l |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC FEATURES |   |
|--|---|
| COLOUR   | Giallo paglierino dai riflessi verdognoli<br><i>Straw yellow with light green notes</i>           |
| PERLAGE  | Fine e persistente<br><i>Fine and persistent</i>  |
| SPUMA<br><i>MOUSSE</i>                                 | Naturale<br><i>Natural</i>  |
| PROFUMO<br><i>BOUQUET</i>                              | Fine e persistente<br><i>Fine and persistent</i>  |
| GUSTO<br><i>TASTE</i>                                  | Sapido, con piacevoli sentori di crosta di pane<br><i>Sapid with pleasant crusty bread scents</i> |

| CONSERVAZIONE E SERVIZIO - STORAGE AND SERVICE        |   |
|---|---|
| CONSERVAZIONE<br><i>STORAGE</i>                       | In verticale, in ambiente fresco non umido e senza luce<br><i>Bottles should be kept upright in a cool and dark place</i> |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO<br><i>SERVING TEMPERATURE</i> | 7°C   |

| ABBINAMENTO - FOOD MATCHING  |  |
|--|--|
| Si abbina a tutto pasto in particolare con salumi e formaggi veneti.<br><i>It can be well combined with any dish, especially with salami and Venetian cheeses.</i> |  |

| COME INDICARE SULLA CARTA VINI - HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST |  |
|---|--|
| Vino frizzante Sui Lieviti BEPI BUBOLA                        |  |