



DEI CAVALIERI

Bediver Venezia DOC

BRUT



Questo spumante rende omaggio alla tradizione cavalleresca della Tavola Rotonda. Come Bedivere, ultimo leale cavaliere di Artù, Bediver Venezia DOC incarna eleganza e vigore. La sua struttura corposa ma al tempo stesso raffinata ricorda la tempra di chi, con fedeltà incrollabile, affronta il destino. Il connubio tra Verduzzo e Pinot Bianco dà origine a uno spumante che esprime una forte personalità. Questa qualità viene esaltata in fase di produzione attraverso l'utilizzo del metodo charmat lungo, che prevede una maggiore permanenza sui lieviti.

*Valorizzazione delle
uve del territorio*

*Un grande potenziale espresso
da freschezza e complessità*

*Un assaggio memorabile per
carattere*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat Lungo
Denominazione: DOC Venezia
Vitigni: Pinot Bianco e Verduzzo
Provenienza: province di Treviso e di Venezia
Gradazione alcolica: 11,5% vol
Residuo zuccherino: 6 g/l
Temperatura di servizio: 4-6°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino brillante; spuma candida e cremosa; perlage fine e persistente.

Profumo: fruttato e floreale fresco e vivace, con leggere note panificate.

Gusto: fresco, accompagnato da un'adeguata persistenza.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Si presta molto bene a tutto pasto ma, per le sue doti di freschezza e complessità, è molto indicato anche come aperitivo. La persistenza duratura e piacevole lo rende abbinabile al pesce delicato, alle carni bianche e comunque ai classici "cicchetti" tipici della tradizione veneta, a base di carne e pesce ma anche di verdure o formaggi.