



# ACCADE A VOLTE CHE UN VINO ASSOMIGLICOSÌ TANTO ALLA SUA TERRA CHE NEI RIFLESSI SE NE SCORGONO I COLORI, CHE NEI SENTE IL PROFUMO DELL'ARIA

RIVE

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG
PROSECCO SUPERIORE

PROSECCO DOC TREVISO PROSECCO DOC

LA PIRAMIDE QUALITATIVA

E CHE NEI SAPORI SI PERCEPISCE LA CURA DI MANI ESPERTE.

QUESTO ACCADE NEI VINI BEPIN DE ETO, FRUTTO DI GRAPPOLI

SEGUITI CON ESPERIENZA E ATTENZIONE. QUI, A POCHI

CHILOMETRI DA VENEZIA, NEL CUORE DELLA PROVINCIA DI

TREVISO, ALLE PENDICI DEI PRIMI CONTRAFFORTI DOLOMITICI

NELLE COLLINE DEL FELETTANO, SOLIDE RADICI AFFONDANO IN

TERRENI ARGILLOSI. SONO VIGNETI SCOSCESI CHE RICHIEDONO

MAGGIOR IMPEGNO E ATTENZIONE MA BEN ESPOSTI, ALLEVATI

A GUYOT IN UN MICROCLIMA IDEALE E CHE POSSONO

FREGIARSI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

E GARANTITA, "CONEGLIANO – VALDOBBIADENE".

Una tradizionale qualità dalla quale nascono sei



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE



EXTRA
DRY
Millesimato

Residuo zuccherino 16 g/l

Acidità 5,5 g/l



Tulipano



6-8 °C



750 ml

Denominazione di origine controllata e garantita. Spumante di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Impeccabile nella limpidezza arricchita da un minuto di incessante perlage. Dall'aroma emerge la nota fruttata con la mela, la pera e la pesca. Il floreale è presente con un delicato sentore di rosa e fiore d'acacia, nel finale emerge una tenue nota vegetale. Al palato è fresco e dona una nota dolce e morbida che poi lascia spazio a una più acida ben presente, limoncina. Equilibrato, leggero, snello è dotato di ottima bevibilità. Si consiglia di servirlo in un bicchiere a tulipano, ampio e con bocca richiudente, a una temperatura di 6-8 °C.

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE



BRUT Millesimate

Residuo zuccherino 8 g/l

Acidità 5,8 g/l



Tulipano



6-8 °C



Denominazione di origine controllata e garantita. Spumante di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Impeccabile nella limpidezza arricchita da un minuto di incessante perlage. L'aroma apre con un delicato sentore di crosta di pane, emerge la nota fruttata con la mela, la pera e la pesca. Il floreale è presente con un delicato sentore di rosa e fiore d'acacia. Al palato è fresco e sapido, nel finale lascia spazio a una nota acida ben presente. Dotato di ottima bevibilità. Si consiglia di servirlo in un bicchiere a tulipano, ampio e con bocca richiudente, a una temperatura di 6-8 °C.

#### FLAVÈ ROSATO SPUMANTE



B R U T Millesimato

Residuo zuccherino 12 g/l

Acidità 5,5 g/l



Tulipano



6-8 °C

750 ml

Spumante rosato di colore rosa deciso, ha perlage intenso e persistente. L'aroma è pieno e delicato, ricco di sensazioni fruttate. Inizialmente si avvertono sentori di pesca bianca e albicocca, a seguire melone, litchis e pompelmo rosa, nel finale spicca l'ananas maturo. Arricchito da sensazioni floreali di rosa e ciclamino. Al palato è fine e sottile, combina intensità ed eleganza a una buona complessità. Gentile e armonioso, di giusta freschezza, morbido ed equilibrato ha un finale leggermente sapido. Si consiglia di servirlo in un bicchiere a tulipano, ampio e con bocca richiudente, a una temperatura di 6-8 °C.

#### VAISS SPUMANTE



EXTRA
DRY
Millesimato

Residuo zuccherino 16 g/l

Acidità 5,5 g/l



Tulipano



6-8 °C

750 ml

Spumante di colore giallo paglierino con riflessi smeraldo, impeccabile nella sua limpidezza. L'aroma è intenso, complesso, dove domina la frutta esotica matura con l'ananas. Seguono delicate note di pesca bianca e albicocca, in chiusura compaiono note aggrumate con cedro e limone, lo speziato mediterraneo con origano e un floreale di fiori bianchi. Leggero, aereo, morbido e accattivante, al palato ripete le note aromatiche percepite all'olfatto con un finale fresco, sapido ed asciutto. Si consiglia di servirlo in un bicchiere a tulipano, ampio e con bocca richiudente, a una temperatura di 6-8 °C.

#### MOSCATO SPUMANTE DOLCE



DOLCE Millesimato

Residuo zuccherino 70 g/l

Acidità 6 g/l



Tulipano



6°C

750 ml

Spumante di colore giallo paglierino. Ha spuma fine e persistente. L'aroma è intenso, fragrante dell'uva moscato che ricorda il glicine, la pesca e l'albicocca con sentori di salvia, limone e fiori d'arancio. Al palato risulta dolce, delicato e fresco. Si consiglia di servirlo in un bicchiere a tulipano, ampio e con bocca richiudente, a una temperatura di 6-8 °C.

### CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE RIVE DI RUA DI FELETTO



EXTRA BRUT Millesimato

Residuo zuccherino 1 g/l

Acidità 6 g/l



Tulipano



6-8 °C

750 ml

Denominazione di origine controllata e garantita. Spumante di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi, impeccabile nella limpidezza, arricchita da un minuto di incessante perlage fine e persistente. Aroma intenso, delicato, fresco, con note di crosta di pane data la maggiore permanenza sui lieviti. Fruttato con pera e mela, seguono sentori di agrumi con cedro e limone, il floreale con fiori bianchi e nel finale lo speziato mediterraneo con timo e origano. Al palato è armonico, elegante, con acidità presente e bilanciata, fresco, snello, con finale asciutto e duraturo. Di ottima bevibilità. Si consiglia di servirlo in un bicchiere a tulipano, ampio e con bocca richiudente, a una temperatura di 6-8 °C.

#### EDIZIONE LIMITATA



C'è tutta l'eleganza di un'opera dallo stile brillante in questa edizione limitata firmata Bepin De Eto, un'esperienza sensoriale esclusiva grazie ai 590 cristalli Swarovski incastonati sulla bottiglia Sparkling Pleasure, un tripudio per la vista che anticipa la percezione al palato. Ogni elemento di questa opera unica esprime appieno la cura e l'attenzione che la cantina pone in ogni dettaglio, in vigna come in cantina. Da regalare o da collezionare, questo capolavoro parla di esclusività grazie al suo packaging raffinato composto da una pochette protettiva in tessuto e l'astuccio tubolare, per quello che si preannuncia un vero e proprio gioiello di spumante.

#### LE CONFEZIONI



Nell'esclusiva bottiglia diamantata, gli spumanti Bepin De Eto si trasformano in un elegante e raffinato piacere capace di coinvolgere oltre agli occhi, naso e bocca, anche il cuore. Emozioni che Bepin De Eto racchiude in prestigiosi astucci litografati da una, due e tre bottiglie. Confezioni regalo dove la cura di ogni dettaglio parla dello stile e dell'attenzione che rivolgiamo alle persone speciali a cui riservare un dono davvero esclusivo.





BEPIN DE ETO
Società Agricola di
Ceschin Ettore S.S.
Via Colle, 32/A
31020 San Pietro di Feletto
Treviso - Italia
+39 0438 486 877
+30 0438 787 854 +39 0438 787 854 info@bepindeeto.it

BEPINDEETO.IT



