

Prosecco – BELE CASEL – Familie Luca Ferraro



BELE CASEL ist ein kleiner, von der Familie Ferraro geführter Prosecco-Produzent. In einem kleinen Weingut, in Caerano San Marco (TV, Veneto) gedeihen Glera und alte Sorten (Bianchetta, Perera, Rabbiosa und Marzemina Bianca). Die Ortschaft liegt in der Nähe von Santo Stefano und Sacol, dem besten Gebiet für Prosecco in der Valdobbiadene Region.

Vor etwa 40 Jahren begann die Familie mit der Produktion von Prosecco (damals 300 Flaschen im Jahr). Die Flaschen wurden noch von Hand aufwändig etikettiert und persönlich den wenigen Kunden vorbeigebracht.

Das Auslandsgeschäft wurde erst durch einen amerikanischen Importeur, der den „besten Prosecco“ in der Region suchte und unter 10 Betrieben BELE CASEL auswählte, angekurbelt. Das war vor ca. 5 Jahren. Seit diesem Moment ist die Firma stark gewachsen, hat aber immer die Qualität ins Zentrum Ihrer Tätigkeit gestellt. Caporaso AG führt das gesamte Sortiment der BELE CASEL:



AB SOFORT BEI UNS ERHÄLTlich





Prosecco Superiore Spumante Extra Dry D.O.C.G.

Artikel-Nr. 150162

Beschrieb: blassgelb, feine und anhaltende Perlage

Nase: Gelber Apfel, Pfirsich, tropische Früchte

Geschmack: mineralisch, Salznote, anhaltend, gut ausgewogen, elegant

Alkohol: 11% / Druck: 4.5 atm / Säure: 5.3 g/l / Restzucker: 16 g/l

Serviertemperatur: 6-8° C.

Prosecco Superiore Spumante Millesimato Dry D.O.C.G.

Artikel-Nr. 150163

Beschrieb: blassgelb, feine und anhaltende Perlage

Nase: Gelber Apfel, Pfirsich, tropische Früchte

Geschmack: mineralisch, Salznote, anhaltend, gut ausgewogen, elegant

Alkohol: 11% / Druck: 4.5 atm / Säure: 5.4 g/l / Restzucker: 23 g/l

Serviertemperatur: 6-8° C.



Prosecco Colfondo Frizzante D.O.C.G.

Artikel-Nr. 150164

Beschrieb: blassgelb, manchmal trüb

Nase: in ständiger Entwicklung, in den ersten Monaten frische fruchtige Nase, nach 1 Jahr komplex und intensiv

Geschmack: mineralisch, Salznote, anhaltend, leicht nach Brotkruste und leichte Bitternoten

Alkohol: 11% / Druck: 2.3 atm / Säure: 5.27 g/l / Restzucker: 1 g/l

Serviertemperatur: 8-10° C.

Prosecco Superiore Spumante Extra Brut D.O.C.G.

Artikel-Nr. 150165

Beschrieb: blassgelb, feine anhaltende Perlage

Nase: Gelber Apfel, Pfirsich, fruchtbetont

Geschmack: mineralisch, Salznote, lang anhaltend, ausgewogen und elegant

Alkohol: 11% / Druck: 4.5 atm / Säure: 5.2 g/l / Restzucker: unter 4 g/l

Serviertemperatur: 6-8° C.



Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Caporaso AG

Tel. 056 241 14 94

info@caporaso.ch