



Mercoledì 9 Aprile
Il Mare Nostrum organizza una serata
di degustazione vini a tema con:
Cantina Bellenda e i
Metodo Classico del Veneto

La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere, i vini in degustazione, un calice per tipo, saranno offerti da noi e dalla cantina.

***Vi chiediamo per favore di specificare
“degustazione vini” al momento della
prenotazione al telefono o scrivendolo nelle note
della prenotazione online.***

Bellenda è Prosecco, ma noi abbiamo deciso di farvi provare i loro Metodo Classico di eccezionale eleganza e qualità, compreso, con lo stesso metodo, un Prosecco di Valdobbiadene, una rarità nel panorama Veneto. Dal 1986 questa realtà vinicola di proprietà della famiglia Cosmo, si è radicata a Carpesica, nel rinomato areale di produzione del Prosecco. Siamo in Veneto, nelle colline tonde e gentili che circondano la provincia di Treviso, dove la ricchezza del suolo si fonde con la sapienza del vino. Nelle pratiche quotidiane di questa cantina si uniscono insieme originalità e tradizione, creatività e passato: Bellenda ha saputo sfidare il tempo, proponendo etichette innovative e al passo coi tempi, raggiungendo fama e attenzione mediatica a livello nazionale e internazionale. Le proprietà di Bellenda si estendono su 35 ettari vitati - a cui se ne aggiungono 15 in affitto distribuiti nei dintorni di Carpesica, un piccolo borgo di Vittorio Veneto, a cavallo tra la zona che rientra per disciplinare nella DOCG Conegliano-Valdobbiadene e quella della DOC Prosecco, in provincia di Treviso. La cura maniacale della vigna occupa un posto privilegiato nella checklist del buon vignaiolo secondo Umberto Bellenda che si è impegnato negli

ultimi anni ad eliminare l'utilizzo di diserbanti a favore dello sfalcio dell'erba e a mantenere aree boschive limitrofe ai vigneti, per arricchirli di naturale biodiversità. Tutto in azienda viene fatto con una finalità sistemica che mira al "no waste": i residui di potatura sono riutilizzati per fini energetici, i pannelli solari coprono quasi totalmente le dosi di energia necessarie e si privilegia l'uso di pompe di calore e gas naturali per il riscaldamento degli interni.

Avremo un responsabile della cantina che sarà qui a raccontarci qualcosa della loro storia e produzione

I vini proposti:

S.C 1931 Prosecco di Valdobbiadene Docg Pas dosè Metodo Classico

Ispirato al nome del fondatore, Sergio Cosmo, e al suo anno di nascita, il Conegliano Valdobbiadene DOCG Pas Dosé è un vino che evolve di anno in anno: una bollicina non convenzionale dalla decisa personalità, che regala note intriganti e sfumature sorprendenti. Con S.C. 1931, Bellenda punta ad un approccio innovativo e creativo, ritagliandosi una nicchia esclusiva nel mondo del Prosecco Superiore col Metodo Classico e con processi naturali di fermentazione. Quando si parla di prosecco si pensa normalmente ad un vino di pronta beva da consumare in tempi rapidi: S.C. 1931, invece, regala col passare degli anni un'evoluzione che rimanda alle particolarità tipiche di altri grandi Metodo Classico. Assaggio elegante, coerente con l'olfatto, che esprime un generale equilibrio. L'assenza di dosaggio, il buon affinamento e la freschezza ne fanno un vino originale e fuori dagli schemi. La chiusura minerale dà gusto e persistenza. Ha profumo intenso di frutta a polpa bianca e nocciole con sentori di miele d'acacia accompagnati a brioche e torta di mele.

Ribolla gialla Metodo Classico

Uno spumante sapido e fresco con una mineralità evidente e ben calibrata. Le uve del podere di Diego di Caneva (PN) vengono vinificate con la massima cura e sottoposte a una pressatura soffice con breve permanenza sulle bucce. La spumantizzazione secondo il metodo classico e con una sosta ora di trenta mesi sui lieviti, arricchisce questo spumante di sentori di lieviti naturali e ne esalta il naturale sentore di frutta gialla matura. Si presenta nel bicchiere luminoso e brillante, dal perlage fine e dalla spuma abbondante ed evanescente. Ha profumo ampio e fruttato con netto sentore di mela golden, pesca gialla e glicine. Evidenzia un grande equilibrio tra note aromatiche e freschezza. In bocca è fruttato, con buona pienezza e struttura, armonico ed elegante.

Saiph SA metodo Classico

Saiph è il nome di una stella della costellazione di Orione. Dall'arabo saif al jabbar, letteralmente spada del gigante. Saiph nasce dalla vinificazione di sole uve Chardonnay e viene spumantizzato in bottiglia secondo il metodo tradizionale. Se ne ottiene un prodotto di grande eleganza con sentori di crosta di pane. Versandolo nel bicchiere sviluppa un perlage a grana minuta e persistente. Il colore giallo paglierino con delicate sfumature verdoline, è brillante e luminoso. Caratterizzato da un profumo con evidenti caratteri

varietali ben armonizzati. Il sapore è asciutto, sapido, lungo e persistente con sentore di lievito e mandorla dolce.