

la Storia

Il legame che ci unisce alla nostra terra ha radici profonde, proprio come la nostra azienda.

Nel 1899 Santa e Tiziano Baldassar iniziarono a coltivare i primi vigneti nel felettano, un'area collinare in cui, secoli prima erano stanziati i Benedettini che introdussero la coltura della vite stessa. Nel 1915 il figlio Antonio e negli anni '50 il nipote Fernando proseguirono nella coltivazione dei vigneti ed iniziarono l'attività di vinificazione, rifornendo le prime storiche osterie di Conegliano e alcune zone del Nord Italia tra le quali il Piemonte. Oggi giorno l'azienda è gestita dal nipote di Fernando, Andrea (Dott. Agronomo ed enotecnico con un'importante esperienza di studio all'università di Montpellier in Francia) il quale è convinto che il connubio tra esperienze del passato e innovazioni del presente unite ad un'ottima materia prima, possa portare ad un vino eccellente e di alta qualità. Il PROSECCO che offriamo è perciò il risultato di una tradizione familiare viticola lunga più di un secolo.



il Territorio

La nostra azienda, situata a circa 70 km da Venezia e 100 km da Cortina, è collocata in uno dei più bei territori d'Italia. I terreni del feletto, composti principalmente da argille rosse danno nutrimento e sostentamento alle nostre viti di varietà "Glera" (storico sinonimo del Prosecco) che dà origine al famoso vino PROSECCO. La VALBONA, sulle cui rive sorgono i nostri vigneti, è una valle chiusa su tre lati e ciò facilita maggiormente il succedersi di alternanza climatica che favorisce, in maniera marcata, la presenza di aromi freschi e fruttati nei nostri vini. Oltre ad un prodotto di altissima qualità, un altro valore aggiunto della nostra azienda è l'incantevole paesaggio che si può ammirare: le valli e le dolci colline costellate da boschi, vigneti e prati. Sono visibili anche i resti del monastero dei Benedettini che rappresentava, oltre a un secolo fa, il nostro primo centro aziendale, e quindi il perno tangibile della nostra storia centenaria. Il nostro prodotto rappresenta un connubio tra identità e tradizione enologica, che la famiglia BALDASSAR si tramanda di generazione in generazione.



TENUTA SAN BENEDETTO

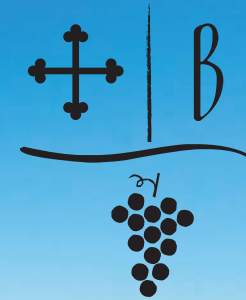
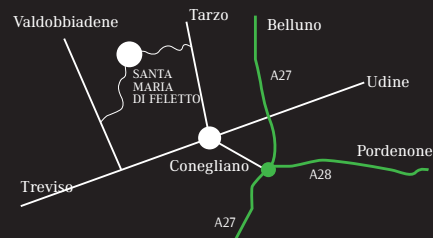
Azienda Agricola Baldassar Andrea

VIGNETI E CANTINA:

Via Montebianco, 13
San Pietro di Feletto
fraz. di Santa Maria di Feletto
31020 (TV) - ITALIA

T. +39 0438 784283
Andrea Baldassar
M. +39 348 6256324

www.tenutasanbenedetto.it
info@tenutasanbenedetto.it



Tenuta San Benedetto

Viticoltori in San Pietro di Feletto
- dal 1945 -



Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG

Spumante extra dry

Vitigno: Glera 100%

Raccolta: manuale (forma di allevamento: SYLVOZ)

Vinificazione: in bianco con rifermentazione in autoclave, metodo Martinotti o Charmat, presa di spuma di almeno 45 giorni.

Zuccheri residui: 16,0 g/L

Alcool effettivo: 11,00 % vol

Temperatura di servizio: 6 / 8 °C

Colore: giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

Sapore: fragranza piacevole con elegante equilibrio di sapori.

Profumo: fruttato con nitida percezione di mela golden, pesca, pera e con sentore floreale di glicine e fiori d'acacia.

Abbinamento: aperitivo per eccellenza, ottimo con piatti a base di pesce, tra i quali spiccano i crostacei e con pasticceria fine.



Bianco Valbona

Vino bianco frizzante leggermente amabile

Vitigno: Glera 100%

Raccolta: manuale (forma di allevamento: GUYOT)

Vinificazione: in bianco con rifermentazione in autoclave, metodo Martinotti o Charmat di almeno 20 giorni.

Zuccheri residui: 11,80 g/L

Alcool effettivo: 10,50 % vol

Temperatura di servizio: 6 °C

Colore: giallo paglierino scarico. Perlage fine ed elegante.

Sapore: è uno straordinario connubio di freschezza e sapidità.

Profumo: un'esplosione di fragranze fresche e vellutate. Si distingue la mela verde, pesca, albicocca e infine fiori d'acacia e rosa.

Abbinamento: per aperitivi, primi e secondi leggeri, carni bianche, verdure, piatti a base di pesce e crostacei.



Infondo

Vino bianco frizzante a rifermentazione naturale in bottiglia

Vitigno: Glera 100 %

Raccolta: manuale (forma di allevamento: SYLVOZ - GUYOT)

Vinificazione: rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico italiano senza sboccatura e dosaggio del vino finito. Successivo affinamento in bottiglia per diversi mesi.

Zuccheri residui: 0 - 2 g/L

Alcool effettivo: 11,00 % vol

Temperatura di servizio: 8 °C

Colore: giallo paglierino carico. Perlage fine e persistente.

Sapore: perfetto connubio tra sapore fruttato e sentori di lievito e croste di pane.

Profumo: sentori marcati di croste di pane, lievito e frutta gialla matura. Sul fondo rimane un deposito (dato dai lieviti) ben compatto.

Abbinamento: vino a tutto pasto, il cui matrimonio ottimale si ha con antipasti di salumi e formaggi, primi strutturati e carni alla brace o spiedo.

Note: è consigliabile versare il vino delicatamente in una caraffa per eliminare il suo naturale deposito, prima di servirlo.



Tenuta San Benedetto

