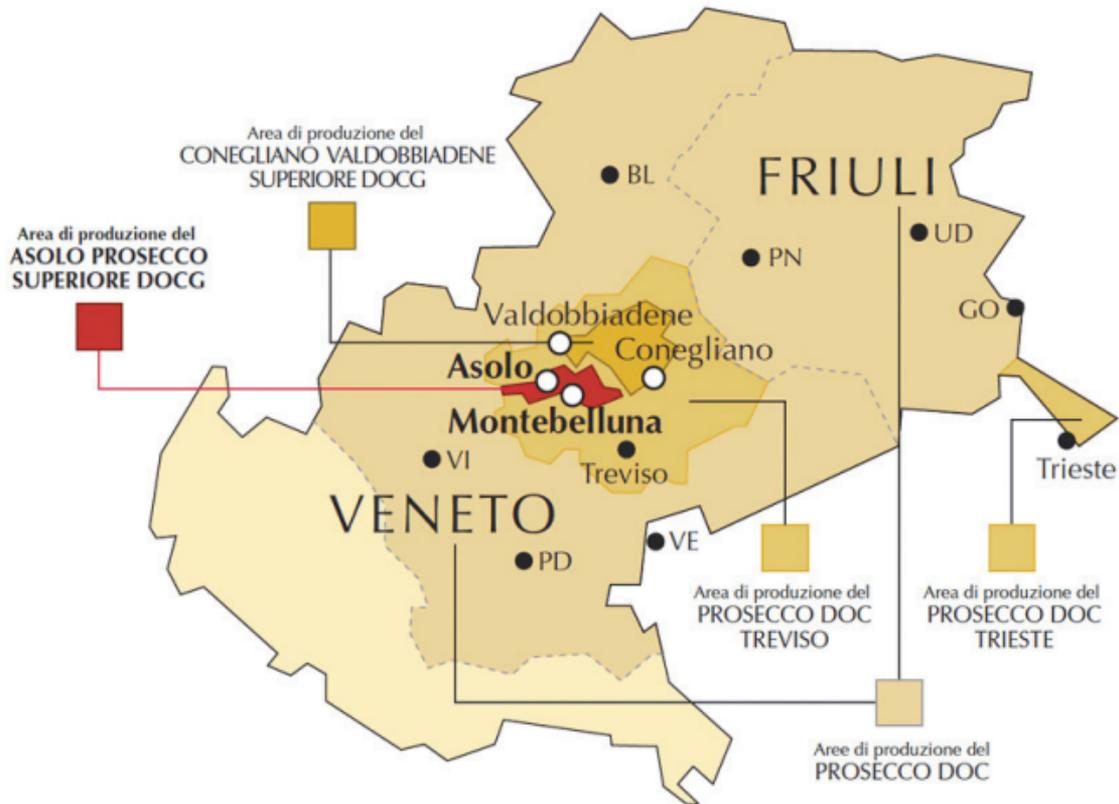


+





+

BELE CASEL®

Vignaioli. Mani, testa e cuore nell'Asolo DOCG.

*Grape growers and winemakers.
Hands, minds, and hearts in the Asolo DOCG.*



www.belecasel.com







Chi lavora con le mani è un operaio,
Chi lavora con le mani e la testa è un artigiano,
Chi lavora con le mani, la testa e il cuore è un artista...
(o un vignaiolo *ndr.*).

San Francesco D'Assisi

Those who work with their hands are workers.

Those who work with their hands and minds are artisans.

Those who work with their hands, minds, and hearts are artists...

(ed. note: or winemakers).

San Francesco D'Assisi



+ Gestiamo e viviamo personalmente 12 ettari a regime biologico nei comuni di Cornuda, Maser e Monfumo, nel cuore dell'Asolo DOCG. Le vigne di Monfumo sono il fiore all'occhiello della nostra azienda per la loro storia, esposizione e la presenza di vecchi vitigni autoctoni. Nostro padre ha sempre rifiutato l'utilizzo di prodotti chimici che potessero modificare e rovinare il suo vino. E così adottiamo lo stesso principio anche in vigna, perché la qualità nasce dal rispetto per ciò che la natura ci ha donato. *Abbiamo cercato l'integrità dei nostri vini attraverso cui raccontare l'anima della terra come la viviamo, senza parole. Siamo tornati all'origine, nulla da togliere e nulla da aggiungere.*

We live and work 12 hectares of organically farmed vineyards in the townships of Cornuda, Maser, and Monfumo in the Asolo DOCG. Our Monfumo vineyard is the jewel of our estate thanks to its history, its exposure, and its old vines. Our father has always refused to use chemical products that could change or ruin his wines. We apply the same principle in the vineyards because we believe that quality is borne out of respect for what nature has given us. "Our goal has always been to convey the soul of our land not through words but through the wholesomeness of our wines. And so we went back to the beginning, nothing more and nothing less."





+ Ci troviamo vicino ad Asolo, uno dei borghi più belli d'Italia. Asolo è arroccata nelle colline rocciose a sud delle Alpi, dove troviamo le condizioni perfette per produrre un Prosecco di grande qualità. Lavoriamo solo vigne di collina che vanno dai 250 ai 400 metri slm. Colline che sbucano dal paesaggio, un po' come se esplodessero dal fondo della valle. La composizione del suolo varia da vigna a vigna con un unico comun denominatore: la sostanza organica presente in grande quantità. Rosso, profondo e ricco di ferro a Cornuda; grigio, sottile e ricco di calcare a Monfumo e Maser.

We live not far from one of Italy's most beautiful townships, Asolo, a village nestled in the rocky hills just south of the Alps. It's the perfect place for producing quality Prosecco. We work exclusively with hillside vineyards that lie between 250 and 400 meters a.s.l. Our hills jut out of the landscape as if they had exploded from the valley floor. The composition of the soils changes from vineyard to vineyard with one common denominator: The large quantity of organic substance. In Cornuda, the soil is red, deep, and rich in iron. In Monfumo and Maser, it's grey and rich in limestone.



Nonno Ilario e papà Danilo



COLFÓNDO

Asolo Prosecco DOCG

**Rifermentato in bottiglia,
metodo tradizionale senza sboccatura**

Prodotto da uve (Glera e Vecchie varietà autoctone)
delle vigne di Monfumo

Residuo zuccherino: <1 g/l

Gradazione: 11%

Temperatura di servizio: 8/10°

Consigliamo di capovolgere la bottiglia prima dell'uso
per riportare i lieviti in sospensione

Bottle-fermented, traditional method not disgorged

Produced with grapes (Glera and old, indigenous varieties)

from Monfumo vineyard

Residual sugar: <1 g/l

Alcohol: 11%

Serving temperature: 8/10°

We suggest you gently turn the bottle upside down so as to make it cloudy





EXTRA BRUT

Asolo Prosecco Superiore DOCG

Metodo Martinotti

Prodotto da uve (Glera e Vecchie varietà autoctone)
delle vigne di Monfumo

Residuo zuccherino: 4 g/l

Gradazione: 11%

Temperatura di servizio: 6/8°

Martinotti method

*Produced with grapes (Glera and old, indigenous varieties)
from Monfumo vineyard*

Residual sugar: 4 g/l

Alcohol: 11%

Serving temperature: 6/8°





EXTRA DRY Asolo Prosecco Superiore DOCG

Metodo Martinotti

Prodotto da uve Glera della vigna di Cornuda

Residuo zuccherino: 16 g/l

Gradazione: 11%

Temperatura di servizio: 6/8°

Martinotti method

Produced with Glera grapes from Cornuda vineyard

Residual sugar: 16 g/l

Alcohol: 11%

Serving temperature: 6/8°





DRY Asolo Prosecco Superiore DOCG

Metodo Martinotti

Prodotto da uve Glera della vigna di Maser

Residuo zuccherino: 23 g/l

Gradazione: 11,5%

Temperatura di servizio: 6/8°

Martinotti method

Produced with Glera grapes from Maser vineyard

Residual sugar: 23 g/l

Alcohol: 11,5%

Serving temperature: 6/8°

