

SCULTURE DI BELLUSSI

VALDOBBIADENE





Spumanti

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG dry

Vino bianco spumante ottenuto da uve Glera e spumantizzato secondo il metodo Charmat in autoclave.

E' una piacevole alternativa al Prosecco Superiore Extra Dry, dove le caratteristiche del vitigno sono maggiormente esaltate da una spiccata amabilità.

T° di servizio 6-8°C.

Codice prodotto VS03 disponibile in cartoni da 6 bottiglie, tappo a fungo. 5 strati da 10 ct per pallet.

A sparkling white wine obtained from the Glera grape using the Charmat method in autoclave. Because the grape is enhanced by a marked sweetness, it makes a pleasant alternative to Prosecco Extra Dry.

Serve at a temperature of 6-8°C.

Available in cases of 6 bottles with champagne cork. 5 layers of 10 cases per pallet.

Product code VS03.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

• VINO / WINE:	Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG dry
• COLORE / COLOUR:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli / <i>Straw yellow with greenish hints</i>
• VITIGNI / GRAPE:	Glera / <i>Glera</i>
• ZONA DI PRODUZIONE: PRODUCTION AREA:	Area DOCG di Conegliano - Valdobbiadene <i>The DOCG Area of Conegliano - Valdobbiadene</i>
• SUOLO / SOIL:	Collinare, argilloso calcareo / <i>Hilly, clay - limestone</i>
• CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo - fresco / <i>Mediterranean - cool</i>
• MATURAZIONE: RIPENING:	20 Settembre - 10 Ottobre secondo l'annata <i>20th September - 10th October according to the vintage</i>
• VINIFICAZIONE: VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70% <i>White, with light pressing and a 70% maximum output</i>
• SPUMANTIZZAZIONE: SPARKLING PROCESS:	Metodo Charmat, in autoclave <i>Charmat method, in autoclave</i>
• CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco a T° non superiore a 15°C. Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione, comunque non oltre i 2 anni <i>Store in a cool place at a temperature lower than 15°C. Best enjoyed within one year of production and up to two years.</i>
STORING:	

CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / FROM	A / TO
AC. TOT / TOTAL ACIDITY	5,5 g/l	6,5 g/l
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR	80 mg/l	100 mg/l
SOLFOROSA LIB. / FREE SULPHUR	10 mg/l	20 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	11 % vol.	11,5 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	18 g/l	22 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,5 atm.	5 atm.

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).

BELLUSSI Spumanti srl

via Erizzo, 215 - Valdobbiadene (Treviso)

Tel. 0423 983411 - fax 0423 983477

www.bellussi.com