

SCULTURE DI BELLUSSI

VALDOBBIADENE





Spumanti

Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG extra dry v.s.q.p.r.d.

Vino bianco spumante ottenuto da uve Glera e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. E' l'espressione massima del Prosecco spumante, dove l'armonica ed elegante struttura si accompagna ad un delicato profumo. La freschezza e la fragranza di questo vino, unite al fine e persistente perlage lo rendono adatto a tutte le occasioni. T° di servizio 6-8°C.

Codice prodotto VS02 disponibile in cartoni da 6 bottiglie, tappo a fungo. 5 strati da 10 ct per pallet.

Disponibile in Magnum, Jeroboam.

A sparkling white wine obtained from the Glera grape using the Charmat method in autoclave. This spumante is the epitome of Prosecco, where the harmony of its elegant body is accompanied by a delicate bouquet. The freshness and fragrance of this wine, together with a fine and persistent perlage, make it ideal for any occasion. 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 VS02.

Available in Magnum, Jeroboam.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Prosecco superiore di Valdobbiadene DOCG extradry v.s.q.p.r.d.
COLORE / COLOUR:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli / Straw yellow with greenish hints
VITIGNI / GRAPE:	Glera / Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Area DOCG di Conegliano - Valdobbiadene
PRODUCTION AREA:	The DOCG Area of Conegliano - Valdobbiadene
SUOLO / SOIL:	Collinare, argilloso calcareo / Hilly, clay - limestone
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo - fresco / Mediterranean - cool
MATURAZIONE:	20 Settembre - 10 Ottobre secondo l'annata
RIPENING:	20 th September - 10 th October according to the vintage
VINIFICAZIONE:	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%
VINIFICATION:	White, with light pressing and a 70% maximum output
SPUMANTIZZAZIONE:	Metodo Charmat
SPARKLING PROCESS:	Charmat method
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
STORING:	Store in a cool place at a temperature lower than 15°C. Best enjoyed within one year of production and up to two years.

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	13 g/l	16 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