



SCULTURE DI BELLUSSI

Frizzanti

Prosecco DOC "legatura spago"

Vino frizzante bianco ottenuto da uve Glera ed elaborato secondo il metodo Charmat.

Ha sapore secco e asciutto, ottimo come aperitivo, indicato anche da tutto pasto. T° di servizio 6 - 8°C.

Confezionato con la caratteristica legatura spago nero.

Disponibile in ct da 6 btg. 5 strati da 19 ct per pallet.

Codice prodotto VF16.

A sparkling white wine obtained from the Glera grape using the Charmat method.

It has a crisp, dry flavour, which makes it ideal as an aperitif or as the accompaniment to all dishes. Serve at a temperature of 6 - 8°C.

Bottled with the characteristic black string tied corks. Available in cases of 6 bottles. 5 layers of 19 cases per pallet. Product code VF16.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

• VINO / WINE:	Prosecco DOC frizzante leg.spago / Prosecco DOC semi Sparkling string tied cork
• COLORE / COLOUR:	Giallo paglierino / Straw yellow
• VITIGNI / GRAPE:	Glera 100%
• ZONA DI PRODUZIONE: PRODUCTION AREA:	Provincia di Treviso Province of Treviso
• SUOLO / SOIL:	Argilloso / Clay
• CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo - fresco / Mediterranean - cool
• MATURAZIONE: RIPENING:	15 Settembre - 30 Settembre secondo l'annata 15 th September - 30 th September according to the vintage
• VINIFICAZIONE: VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice White, with light pressing
• SPUMANTIZZAZIONE: SPARKLING PROCESS:	Metodo Charmat Charmat method
• CONSERVAZIONE: STORING:	Da consumare giovane. Conservare a T° inferiore a 15°C. Store at a temperature lower than 15°C. Best enjoyed young.

CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / FROM	A / TO
AC. TOT / TOTAL ACIDITY	5 g/l	6 g/l
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR	80 mg/l	100 mg/l
SOLFOROSA LIB. / FREE SULPHUR	10 mg/l	20 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	10,5 % vol.	11 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	9 g/l	11 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	2,2 atm.	2,5 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).