



SCULTURE DI BELLUSSI

# Spumanti

## Cremant dolce "Trattenendosi..."

Il Cremant dolce "TRATTENENDOSI...", lo abbiamo così chiamato poiché con lui ci si trattiene sino a fine pasto per accompagnare dolci, creme e la migliore pasticceria italiana. Molto indicato anche ad un consumo femminile, va servito ben fresco in una flute per meglio assaporarne il bouquet. Particolare cura è stata posta nella confezione della bottiglia che viene spedita in cartoni da 6 btg, tappo a fungo. 5 strati da 19 ct per pallet. T° di servizio 6 - 8°C. Codice prodotto VS09.

*The sweet Cremant, "TRATTENENDOSI..." (Staying On...), was so named because it remains with you even after the end of the meal. It is the perfect accompaniment to all sweet courses and desserts and is ideal for drinking with friends after dinner. It is best served chilled in a champagne flute to enjoy its bouquet to the full. Serve at a temperature of 6 - 8°C. Particular care has been given to the packaging of the bottle, which is delivered in cases of 6 bottles with champagne cork. 5 layers of 19 cases per pallet. Product code VS09.*

### SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

• VINO / WINE:	"Trattenendosi..." Cremant dolce / "Trattenendosi..." sweet Cremant
• COLORE / COLOUR:	Giallo paglierino / Straw yellow
• VITIGNI / GRAPE:	Moscato 100%
• ZONA DI PRODUZIONE: PRODUCTION AREA:	Area collinare Oltrepò Pavese <i>The hilly area of Oltrepò Pavese</i>
• SUOLO / SOIL:	Argilloso / Clay
• CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo - asciutto / Mediterranean - dry
• MATURAZIONE: RIPENING:	15 Settembre - 30 Settembre, secondo l'annata <i>15<sup>th</sup> September - 30<sup>th</sup> September, according to the vintage</i>
• VINIFICAZIONE: VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice <i>White, with light pressing</i>
• SPUMANTIZZAZIONE: SPARKLING PROCESS:	In autoclave, metodo Charmat <i>Charmat method, in autoclave</i>
• CONSERVAZIONE:	Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione. Da non invecchiare
STORING:	<i>Store in a cool place at a temperature lower than 15°C. Best enjoyed within one year of production, does not age.</i>

### CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS

AC. TOT / TOTAL ACIDITY	5,5 g/l
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR	120 mg/l
SOLFOROSA LIB. / FREE SULPHUR	20 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	7 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	65 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,5 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).*