



CUVÉE PRESTIGE



Spumanti

Bellussi Cuvée Prestige

Vino bianco spumante ottenuto da Uve Pinot nero, coltivate in collina e raccolte esclusivamente a mano. Tutte le operazioni di trasformazione sono state eseguite riducendo al massimo l'uso di solfiti, cercando di mantenere il più possibile la naturalità del prodotto.

SCHEDA INFORMATIVA

- **COLORE:** Giallo paglierino scarico
- **VITIGNI:** Pinot nero
- **ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò pavese
- **VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice
- **SPUMANTIZZAZIONE:** Metodo Charmat lungo
- **CONSERVAZIONE:** Conservare in luogo fresco a temperatura non superiore a 15°. Da consumare preferibilmente entro 2 anni dalla produzione.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| | |
|----------------|-----------|
| ACIDITÀ TOTALE | 6 g/l |
| ALCOOL | 12 % vol. |
| ZUCCHERI | 9 g/l |
| PRESSIONE | 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).