

BELCANTO DI BELLUSSI

VALDOBBIADENE





Belcanto di Bellussi

Cuvée Rosè Brut VS

Cuvée Rosè Brut nasce da un'accurata selezione di uve Pinot nero, vinificate in rosato con leggera macerazione. Ne deriva uno spumante Brut particolarmente delicato, dal colore scarico, con sfumature pesca e salmone, di giusta ed equilibrata struttura e notevole finezza aromatica. Ottimo aperitivo, è uno spumante da tutto pasto, adatto al consumatore più esigente e raffinato. Il prodotto viene proposto in bottiglia serigrafata confezionata in cartoni personalizzati da 6 btg, tappo a fungo. Trattandosi di un prodotto di alta qualità la produzione è limitata. T° di servizio 6-8°C. Codice prodotto VSBC04.

Cuvée Rosè is obtained from a careful selection of Black Pinot, with rosy vinification and light presson. A brut, particularly delicate spumante has been created, with dainty colours, like peach and salmon pink, with well-balanced structure and remarkably elegant bouquet. It is excellent as an aperitif, perfect to be served with meals, suitable for most expert and refined consumer. This wine is available in printed bottles with champagne cork and packed in personalized cartons of 6 bottles. As this is a high-quality product the number of bottles produced are limited. Serve at a temperature of 6-8°C. Product code VSBC04.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

• VINO / WINE:	Cuvée Rosè Brut VS
• COLORE / COLOUR:	Rosa tenue con sfumature salmone / Soft rose pink with hints of salmon
• VITIGNI / GRAPE:	Pinot Nero 100%
• ZONA DI PRODUZIONE: PRODUCTION AREA:	Oltrepò Pavese Oltrepò Pavese
• SUOLO / SOIL:	Argilloso-calcareo / Clay-calcareous
• 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:	Breve macerazione per alcune ore e successiva pressatura soffice Maceration for a few hours followed by a gentle pressing
• SPUMANTIZZAZIONE: SPARKLING PROCESS:	In autoclave, metodo Charmat Charmat method, in autoclave
• CONSERVAZIONE: STORING:	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 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

AC. TOT / TOTAL ACIDITY	6 g/l
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR	100 mg/l
SOLFOROSA LIB. / FREE SULPHUR	20 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	12 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	10 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	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