

BELCANTO DI BELLUSSI

VALDOBBIADENE





Belcanto di Bellussi

Millesimato dry VSQ

Lo Spumante Millesimato è ottenuto da una accurata selezione di vini base delle colline trevigiane, zona tra le più vocate della spumantistica italiana. Ne deriva uno Spumante metodo italiano Dry, dal profumo fresco e fruttato, con una struttura equilibrata ed elegante. Ottimo come aperitivo, delizioso da fine pasto, ma sicuramente apprezzato in ogni momento del giorno. 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 VSBC03.

Disponibile in Magnum.

Millesimato Spumante is obtained from a careful selection of base wines from the hilly Trevigiana area, one of the best-known areas for Italian spumante. A dry spumante has been created using the Italian method, which has a fresh and fruity bouquet, with a well-balanced and elegant structure. It is excellent as an aperitif, ideal with desserts and can undoubtedly be enjoyed at any time of the day. This wine is available in printed bottle and packed in personalised cases of 6 bottles with champagne cork. Production of this high quality wine is limited. Serve at a temperature of 6-8°C. Product code VSBC03.

Available in Magnums.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

• VINO / WINE:	Millesimato VSQ dry
• COLORE / COLOUR:	Giallo paglierino / Straw yellow
• VITIGNI / GRAPE:	Prosecco e Chardonnay / Prosecco and Chardonnay
• ZONA DI PRODUZIONE: PRODUCTION AREA:	Area collinare della Marca Trevigiana The hilly area of Marca Trevigiana
• SUOLO / SOIL:	Argilloso / Clay
• CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo - fresco / Mediterranean - cool
• MATURAZIONE: RIPENING:	15 Settembre - 30 Settembre secondo l'annata 15 th September - 20 th September according to the vintage
• VINIFICAZIONE: VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice White, with light pressing
• SPUMANTIZZAZIONE: SPARKLING PROCESS:	In autoclave, metodo Charmat Charmat method, in autoclave
• 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

AC. TOT / TOTAL ACIDITY	5,7 g/l
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR	110 mg/l
SOLFOROSA LIB. / FREE SULPHUR	20 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	11 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	22 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