BELLUSSÌ

BELLUSSÌ BLANC DE NOIR BRUT

TEMPERATURA/

TEMPERATURE

6 – 8° C

VITIGNO/

GRAPE

100% Pinot Nero

COLORE/

COLOR

Giallo scarico con Riflessi ramati/

Pale yellow with Coper tinges

Vino spumante brut ottenuto da una selezione di uve Pinot Nero coltivate in collina e raccolte esclusivamente a mano. La vinificazione viene effettuata in bianco con una parziale macerazione a freddo e una pressatura soffice. È un vino secco, fragrante e di buona struttura, valorizzato da un'attenta e lunga spumantizzazione. È un vino versatile, adatto ad ogni occasione. ideale come aperitivo e perfetto da servire con piatti freddi, crudi.

Brut sparkling wine obtained from a selection of Pinot Noir grapes grown in the hills and harvested exclusively by hand. The vinification is carried out in white with a partial cold maceration and a soft pressing. It is a dry, fragrant and well-structured wine, enhanced by a careful and long sparkling process. It is a versatile wine, suitable for any occasion, it is ideal as an aperitif, perfect to be served with cold and raw dishes.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.375 L, 0.75 L, 1,5L, 3L

BELLUSSÌ

BELLUSSÌ BLANC DE NOIR BRUT

SCHEDA INFORMATIVA / *INFORMATION SHEET*

VINO / *WINE:*	BLANC DE NOIR Vino spumante Brut
COLORE / *COLOR:*	Giallo scarico con riflessi ramati/ *Pale yellow with coper tinges*
VITIGNO / *GRAPE:*	100% Pinot Nero / 100% Pinot Noir
ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA:*	Zone viticole di Oltrepò Pavese *Viticultural areas of* Oltrepò Pavese
SUOLO / *SOIL:*	Argilloso calcareo / *clay, calcareous*
CLIMA / *CLIMATE:*	Mediterraneo – fresco / *Mediterranean - cool*
VINIFICAZIONE/ *VINIFICATION:*	Pinot Nero in bianco con pressatura soffice *Pinot Nero in white with soft pressing*
SPUMANTIZZAZIONE / *SPARKLING PROCESS:*	Metodo Charmat da 120 a 180 giorni *Charmat method from 120 to 180 days*
CONSERVAZIONE/ *STORING:*	Conservare in luogo fresco a T° non oltre 15°C. Da consumare preferibilmente entro i tre anni di produzione. *Store in a cool place at a temperature lower than 15°C.* *Best enjoyed within three year of production.*

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / *FROM*	A / *TO*
SOLFOROSA TOT. / *TOTAL SULPHUR **	80 mg/l	100 mg/l
ALCOOL / *ALCOHOL*	12 % vol.	12,5 % vol.
ZUCCHERI / *SUGARS*	5 g/l	6 g/l
PRESSIONE / *PRESSURE*	4,8 atm.	5,2 atm.

*L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente circa il 50% del limite concesso. *The company has always been conscientious about the use of sulphites, which is why it only uses about 50% of the allowed limit.*

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).