

# BELLUSSI

VALDOBBIADENE

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

6 – 8° C



VITIGNO/

GRAPE

Glera DOCG  
Valdobbiadene



COLORE/

COLOR

Giallo paglierino  
con riflessi dorati/  
*Straw yellow with  
Golden reflections*



Vino bianco spumante ottenuto da una selezione di uve GLERA e spumantizzato secondo il metodo Charmat.

Ha un sapore secco ma ben equilibrato, che lo rende ideale come aperitivo o come accompagnamento a tutti i piatti.

*Sparkling wine obtained from a selection of GLERA grapes and processed according to the Charmat method. It has a dry but well-balanced flavor, which makes it ideal as an aperitif or as the accompaniment to all dishes.*

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L



VALDOBBIADENE

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT

## SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG
COLORE / COLOR:	Giallo paglierino con riflessi dorati/ <i>Straw yellow with golden reflections</i>
VITIGNO / GRAPE:	Glera DOCG di Valdobbiadene
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Area DOCG di Conegliano Valdobbiadene <i>The DOCG area of Conegliano Valdobbiadene</i>
SUOLO / SOIL:	Collinare, argilloso calcareo / <i>Hilly, clay- limestone</i>
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo – fresco / <i>Mediterranean - cool</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice e resa max. 70% <i>White, with light pressing and 70% max. output</i>
SPUMANTIZZAZIONE / SPARKLING PROCESS:	Metodo Charmat a lunga fermentazione <i>Charmat method long fermentation</i>
CONSERVAZIONE/	Conservare in luogo fresco a T° non oltre 15°C. Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione, non oltre 2 anni.  <i>Store in a cool place at a temperature lower than 15°C. Best enjoyed within one year of production and up to two years.</i>
STORING:	

## CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / FROM	A / TO
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR *	90 mg/l	110 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	11 % vol.	11,5 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	9 g/l	10 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,5 atm.	5 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).