

BELLUSSI

VALDOBBIADENE

GRANDE CUVÉE EXTRA DRY



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

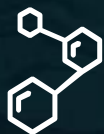
6 – 8° C



VITIGNO/

GRAPE

Glera, Chardonnay,
Riesling, Pinot bianco



COLORE/

COLOR

Giallo paglierino/
Straw yellow



Vino spumante ottenuto da un attento assemblaggio di diverse uve provenienti dalle più rinomate zone vitivinicole del Veneto, in percentuale variabile a seconda dell'annata.

È un vino elegante, di buon corpo e con un bouquet equilibrato. La sua versatilità lo rende adatto ad ogni occasione, come aperitivo o per accompagnare tutti i piatti.

Sparkling wine obtained from a careful assembly of different grapes from the most renowned wine-growing areas of the Veneto, in varying percentages depending on the vintage.

It is an elegant, full-bodied wine with a balanced bouquet. Its versatility makes it suitable for any occasion, as an aperitif or to accompany all dishes.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L



VALDOBBIADENE

GRANDE CUVÉE EXTRA DRY

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Grande Cuvée extra dry
COLORE / COLOR:	Giallo paglierino / <i>Straw yellow</i>
VITIGNO / GRAPE:	Glera, Chardonnay, Riesling, Pinot bianco
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Aree viticole del Veneto <i>vine-growing areas of Veneto</i>
SUOLO / SOIL:	Argilloso, argilloso calcareo / <i>Clay, clay - limestone</i>
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo – fresco / <i>Mediterranean - cool</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice <i>White, with light pressing</i>
SPUMANTIZZAZIONE / SPARKLING PROCESS:	Metodo Charmat <i>Charmat method</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	12 g/l	14 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).