



# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

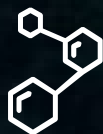
6 – 8° C



VITIGNO/

GRAPE

Glera DOCG  
Valdobbiadene



COLORE/

COLOR

Giallo paglierino  
con riflessi dorati/  
Straw yellow with  
Golden reflections



Il Belcanto Brut è un vino bianco spumante ottenuto da un'attenta selezione delle migliori uve Glera coltivate esclusivamente nella zona di Valdobbiadene.

Il risultato è un vino con una struttura elegante, asciutto, equilibrato con un naso estremamente delicato, ideale come aperitivo e perfetto da servire con piatti freddi, crudi.

*Belcanto Brut is a sparkling white wine obtained from a careful selection of the best Glera grapes grown exclusively in the Valdobbiadene area.*

*The result is a wine with an elegant structure, quite dry, balanced with an extremely delicate nose. It is ideal as an aperitif, perfect to be served with cold and raw dishes.*

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L



# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG 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 Valdobbiadene <i>The DOCG area of 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 da 120 a 180 giorni <i>Charmat method from 120 to 180 days</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	11,3 % vol.	11,8 % 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).