

**BELCANTO**  
DI BELLUSSI

CUVÉE ROSÉ BRUT



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

6 – 8° C

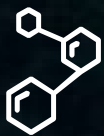


VITIGNO/

GRAPE

Pinot Nero 100%

Oltrepò Pavese



COLORE/

COLOR

Rosa tenue con  
sfumature salmone

Light pink with  
salmon hues



La Cuvée Rosé è ottenuta da un'accurata selezione di Pinot Nero vinificato in rosa con una leggera macerazione. Uno spumante secco particolarmente delicato, dal colore rosa scarico, con sfumature pesca e salmone, di giusta ed equilibrata struttura e notevole finezza aromatica. Ottimo aperitivo, è uno spumante da tutto pasto, adatto al consumatore più esigente e raffinato.

*The Cuvée Rosé is obtained from a careful selection of Pinot Noir vinified in pink with a light maceration. The result is a dry and particularly delicate sparkling wine, with a pale pink color, with peach and salmon nuances. It has a balanced structure and a remarkable aromatic finesse. Excellent aperitif, it is a sparkling wine suitable for the whole meal, suitable for the most demanding and refined consumer.*

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L



## CUVÉE ROSÉ BRUT

### SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Cuvée Rosé Brut VSQ
COLORE / COLOR:	Rosa tenue con sfumature salmone/ <i>Light pink with salmon hues</i>
VITIGNO / GRAPE:	100% Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Oltrepò Pavese
SUOLO / SOIL:	Argilloso calcareo / <i>clay, calcareous</i>
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo – fresco / <i>Mediterranean - cool</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	Breve macerazione per alcune ore e successiva pressatura soffice <i>Maceration for a few hours followed by a gentle pressing</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.
STORING:	<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>

### CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / FROM	A / TO
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR *	90 mg/l	110 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).