

BELLUSSI

VALDOBBIADENE

BELLUSSI BIO BRUT



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

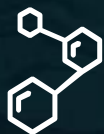
6 – 8° C



VITIGNO/

GRAPE

Glera,
Pinot grigio



COLORE/

COLOR

Giallo paglierino
con riflessi dorati/

*Straw yellow
with golden reflections*



Vino spumante ottenuto da una selezione di uve biologiche ed elaborato secondo il metodo Charmat. È un vino di buona struttura ed equilibrato profumo, versatile e adatto ad ogni occasione, dall'aperitivo a tutto pasto.

Sparkling wine obtained from a selection of organic grapes and processed according to the Charmat method. It is a wine with a good structure and balanced aroma, versatile and suitable for any occasion, from the aperitif to the whole meal.



Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L



VALDOBBIADENE

BELLUSSI BIO BRUT

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Bellussi BIO Brut
COLORE / COLOR:	Giallo paglierino con riflessi dorati / <i>Straw yellow with golden reflections</i>
VITIGNO/ GRAPE:	Glera, Pinot Grigio coltivati seguendo i principi di agricoltura biologica nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute dell'ecosistema <i>Glera, Pinot Grigio grown following the principles of organic farming in full respect of the environment and the health of the ecosystem</i>
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/ STORING:	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>

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / FROM	A / TO
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHITES *	90 mg/l	110 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	11 % vol.	11,5 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	9 g/l	11 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).