

BELLUSSI

VALDOBBIADENE

PROSECCO DOC
BRUT



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

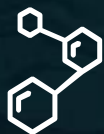
6 – 8° C



VITIGNO/

GRAPE

Glera



COLORE/

COLOR

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



Vino spumante bianco ottenuto da uve Glera e spumantizzato secondo il metodo Charmat. Uno spumante secco ma equilibrato, è particolarmente indicato come aperitivo ma può essere considerato uno spumante da tutto pasto.

A sparkling white wine obtained from the Prosecco grape using the Charmat method. It has a dry but well-balanced flavour, which makes it ideal as an aperitif or as the accompaniment to all dishes.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L



VALDOBBIADENE

PROSECCO DOC BRUT

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Prosecco DOC
COLORE / COLOR:	Giallo paglierino con riflessi dorati/ <i>Straw yellow with golden reflections</i>
VITIGNO / GRAPE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Provincia di Treviso <i>Province of Treviso</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 e resa max. 70% <i>White, with light pressing and 70% max. output</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 SULPHITES *	90 mg/l	110 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	11 % vol.	11,5 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	9 g/l	10 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,8 atm.	5,3 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).