BELLUSSI

VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

TEMPERATURA/

TEMPERATURE

6 – 8° C

VITIGNO/

GRAPE

Glera DOCG
Valdobbiadene

COLORE/

COLOR

Giallo paglierino
con riflessi dorati/
Straw yellow with
Golden reflections

Vino bianco spumante ottenuto da una selezione di uve GLERA e spumantizzato secondo il metodo Charmat. È l'espressione massima del Prosecco DOCG, dove l'armonica ed elegante struttura si accompagna ad un delicato profumo. La freschezza e la fragranza di questo vino, unite ad un perlage fine e persistente, lo rendono ideale per ogni occasione.

Sparkling wine obtained from a selection of GLERA grapes and processed according to the Charmat method. This wine is the epitome of Prosecco DOCG, where a delicate bouquet accompanies the harmony of its elegant body. The freshness and fragrance of this wine, together with a fine and persistent perlage, make it ideal for any occasion.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L, 1.5 L, 3 L

BELLUSSI
VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

SCHEDA INFORMATIVA / *INFORMATION SHEET*

VINO / *WINE:*	Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG
COLORE / *COLOR:*	Giallo paglierino con riflessi dorati/ *Straw yellow* with golden reflections
VITIGNO / *GRAPE:*	Glera DOCG di Valdobbiadene
ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA:*	Area DOCG di Conegliano Valdobbiadene *The DOCG area of Conegliano Valdobbiadene*
SUOLO / *SOIL:*	Collinare, argilloso calcareo / *Hilly, clay- limestone*
CLIMA / *CLIMATE:*	Mediterraneo – fresco / *Mediterranean - cool*
VINIFICAZIONE/ *VINIFICATION:*	In bianco, con pressatura soffice e resa max. 70% White, with light pressing and 70% max. output
SPUMANTIZZAZIONE / *SPARKLING PROCESS:*	Metodo Charmat a lunga fermentazione *Charmat method long fermentation*
CONSERVAZIONE/ *STORING:*	Conservare in luogo fresco a T° non oltre 15°C. Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione, non oltre 2 anni. *Store in a cool place at a temperature lower than 15°C.* *Best enjoyed within one year of production and up to two years.*

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / *FROM*	A / *TO*
SOLFOROSA TOT. / *TOTAL SULPHITES **	80 mg/l	100 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).