



SCULTURE DI BELLUSSI

Frizzanti

Cuvée Perlage "legatura spago"

Vino frizzante ottenuto da taglio di vini diversi in quantità stabilite dalla casa e provenienti da zone collinari tra le più vocate del Veneto. Elaborato secondo il metodo Charmat. È un vino elegante, di buona struttura ed equilibrato profumo, versatile e adatto ad ogni occasione, dall'aperitivo a tutto pasto. T° di servizio 6 - 8°C.

Codice prodotto VF18 disponibile in ct da 6 btg. 5 strati da 19 ct per pallet. Confezionato con la caratteristica legatura spago arancione.

Sparkling wine produced from the careful blending of various wines in quantities established by the estate and coming from the most well known wine growing areas of Veneto, using the Charmat method. It is an elegant wine with good body and balanced bouquet. It is versatile and is suitable for all occasions, as an aperitif and to accompany all dishes. Serve at a temperature of 6 - 8°C. Packaged with the characteristic orange string tied corks. Available in cases of 6 bottles. 5 layers of 19 cases per pallet. Product code VF18.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

| | |
|---|---|
| • VINO / WINE: | Cuvée Perlage legatura spago / Cuvée Perlage string tied cork |
| • COLORE / COLOUR: | Giallo paglierino con riflessi dorati / Straw yellow with golden tinges |
| • VITIGNI / GRAPE: | Glera, Chardonnay, Riesling, Pinot bianco |
| • ZONA DI PRODUZIONE: PRODUCTION AREA: | Aree viticole del Veneto The wine-growing area of Veneto |
| • SUOLO / SOIL: | Argilloso, argilloso calcareo / Hilly, clay - limestone |
| • CLIMA / CLIMATE: | Mediterraneo - fresco / Mediterranean - cool |
| • MATURAZIONE: RIPENING: | 10 Settembre - 10 Ottobre secondo l'annata e il vitigno 10 th September - 10 th October according to the vintage and the grape |
| • VINIFICAZIONE: VINIFICATION: | In bianco, con pressatura soffice White, with light pressing |
| • SPUMANTIZZAZIONE: SPARKLING PROCESS: | Metodo Charmat Charmat method |
| • CONSERVAZIONE: STORING: | Da consumare giovane, possibilmente entro l'anno di produzione e comunque non oltre i 2 anni. Conservare in luogo fresco a T° non superiore a 15°C. 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 |
|--------------------------------|-------------|-----------|
| AC. TOT / TOTAL ACIDITY | 5,5 g/l | 6,5 g/l |
| SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR | 70 mg/l | 100 mg/l |
| SOLFOROSA LIB. / FREE SULPHUR | 10 mg/l | 20 mg/l |
| ALCOOL / ALCOHOL | 10,5 % vol. | 11 % vol. |
| ZUCCHERI / SUGARS | 10 g/l | 12 g/l |
| PRESSIONE / PRESSURE | 2,2 atm. | 2,5 atm. |

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).