BELLUSSI

VALDOBBIADENE

MOSCATO DOLCE

TEMPERATURA/

TEMPERATURE

6 – 8° C

VITIGNO/

GRAPE

100% Moscato

COLORE/

COLOR

Giallo paglierino/

Straw yellow

Il moscato Bellussi è un vino dolce spumante da uve moscato 100% proveniente dell'area collinare Oltrepò Pavese.

Vino ideale da fine pasto per accompagnare dolci, creme e la migliore pasticceria italiana. Va servito ben fresco per meglio assaporarne il bouquet.

The Bellussi moscato Bellussi is a sweet sparkling wine made from 100% Moscato grapes from the Oltrepò Pavese hilly area.

It is the perfect dessert wine to accompany sweets, creams and the best Italian pastries. It should be served chilled to better savor its bouquet.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L

BELLUSSI
VALDOBBIADENE

MOSCATO DOLCE

SCHEDA INFORMATIVA / *INFORMATION SHEET*

VINO / *WINE:*	Cremant dolce / *sweet Cremant*
COLORE / *COLOUR:*	Giallo paglierino / *Straw yellow*
VITIGNO/ *GRAPE:*	100% Moscato
ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA:*	Area collinare Oltrepò Pavese *The hilly area of Oltrepò Pavese*
SUOLO / *SOIL:*	Argilloso / *Clay*
CLIMA / *CLIMATE:*	Mediterraneo – asciutto / *Mediterranean - dry*
VINIFICAZIONE/ *VINIFICATION:*	In bianco, con pressatura soffice White, with light pressing
SPUMANTIZZAZIONE / *SPARKLING PROCESS:*	Metodo Charmat *Charmat method*
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 **	100 mg/l	120 mg/l
ALCOOL / *ALCOHOL*	6 % vol.	6,5 % vol.
ZUCCHERI / *SUGARS*	100 g/l	110 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).