



SCULTURE DI BELLUSSI



Spumanti

Prosecco DOC brut v.s.q.p.r.d.

Vino spumante bianco ottenuto da uve prosecco e spumantizzato secondo il metodo Charmat.

Secco ma equilibrato, è particolarmente indicato come aperitivo ma può essere considerato uno spumante da tutto pasto.

T° di servizio 6 - 8°C.

Codice prodotto VS04 disponibile in ct da 12 btg., tappo a fungo. 5 strati da 10 ct per pallet.

Disponibile in Magnum.

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.

Serve at a temperature of 6 - 8°C.

Available in cases of 12 bottles, with champagne cork. 5 layers of 10 cases per pallet.

Product code VF04.

Available in Magnum.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

• VINO / WINE:	Prosecco DOC brut v.s.q.p.r.d.
• COLORE / COLOUR:	Giallo paglierino / Straw yellow
• VITIGNI / GRAPE:	Prosecco / Prosecco
• ZONA DI PRODUZIONE: PRODUCTION AREA:	Provincia di Treviso Province of Treviso
• SUOLO / SOIL:	Argilloso / Clay
• CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo - fresco / Mediterranean - cool
• MATURAZIONE: RIPENING:	15 Settembre - 30 Settembre, secondo l'annata 15 th September - 30 th September according to the vintage
• VINIFICAZIONE: VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice White, with light pressing
• SPUMANTIZZAZIONE: SPARKLING PROCESS:	In autoclave, metodo Charmat Charmat method, in autoclave
• CONSERVAZIONE: STORING:	Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione, non oltre comunque i due anni. Conservare in luogo fresco a T°non superiori ai 15°C Store 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 g/l	6 g/l
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR	90 mg/l	110 mg/l
SOLFOROSA LIB. / FREE SULPHUR	10 mg/l	20 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	11 % vol.	11,5 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	8 g/l	12 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,8 atm.	5,2 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).

BELLUSSI Spumanti srl

via Erizzo, 215 - Valdobbiadene (Treviso)

Tel. 0423 982147 - fax 0423 982077

www.bellussi.com