

BELLUSSI

VALDOBBIADENE

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

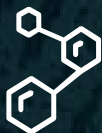
6 – 8° C



VITIGNO/

GRAPE

90% Glera,
10% Pinot Noir



COLORE/

COLOR

Rosa tenue con

riflessi rubini/

Soft pink with

ruby reflections



Prosecco DOC Rosé ottenuto da una selezione di uve Glera e Pinot Nero.

È un vino secco ma profumato, con sentori di piccoli frutti rossi e note agrumate. Pur mantenendo uno stile elegante e ricercato è un prodotto fresco e versatile, adatto ad accompagnare momenti di grande convivialità e a essere abbinato a tutto il pasto.

Prosecco DOC Rosé is obtained from a selection of Glera and Pinot Nero grapes.

It is a dry but fragrant wine, with hints of small red fruits and citrus notes. While maintaining an elegant and refined style, it is a fresh and versatile product, suitable to accompany moments of great conviviality and to be combined with any meal.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.375 L, 0.75 L, 1,5L, 3L



VALDOBBIADENE

PROSECCO DOC ROSÉ
BRUT

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Prosecco DOC Rosé Brut
COLORE / COLOUR:	Delicato rosa chiaro con leggeri riflessi rubino/ delicate light pink with slightly ruby reflections
VITIGNO / GRAPE:	90% Glera, 10% Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Zone viticole del Veneto <i>Viticultural areas of Veneto</i>
SUOLO / SOIL:	Argilloso calcareo / <i>clay, calcareous</i>
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo – fresco / <i>Mediterranean - cool</i>
VINIFICAZIONE / VINIFICATION:	Glera in bianco con pressatura soffice, Pinot Nero in rosso con macerazione <i>Glera in white with soft pressing, Pinot Noir in red with maceration</i>
SPUMANTIZZAZIONE / SPARKLING PROCESS:	Metodo Charmat 60 giorni <i>Charmat method 60 days</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.	5,2 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).