



SCULTURE DI BELLUSSI



Spumanti

Prosecco DOC extra dry

Vino bianco spumante ottenuto da uve Glera coltivate nelle colline trevigiane e spumantizzato secondo il metodo Charmat. E' uno spumante versatile, ottimo protagonista in tutte le occasioni, soprattutto come aperitivo, ma la sua gradevole rotondità lo rende adatto anche a tutto pasto.

Da servire fresco, a temperature non superiori a 5-7°C.

Cod. prodotto VS07.

Disponibile in ct da 12 btg, tappo a fungo, 5 strati da 10 ct per pallet.

A white sparkling wine produced using the Charmat method from Glera grapes cultivated in the hills of Treviso. This wine can be described as a versatile spumante ideal for any occasion especially served as an aperitif, but its pleasing round taste also makes it the perfect wine to be served with meals. Serve chilled at a temperature no higher than 5-7°C. Product code VS07. Available in cartons of 12 bottles, champagne cork, 5 layers of 10 cartons per pallet.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

• VINO / WINE:	Prosecco extra dry DOC
• COLORE / COLOUR:	Giallo paglierino con riflessi dorati / Straw yellow with golden tints
• VITIGNI / GRAPE:	Glera 100%
• ZONA DI PRODUZIONE: PRODUCTION AREA:	Provincia di Treviso Province of Treviso
• SUOLO / SOIL:	Argilloso, argilloso calcareo / Hilly, clay - limestone
• CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo - fresco / Mediterranean - cool
• MATURAZIONE: RIPENING:	10 Settembre - 10 Ottobre, secondo l'annata 10 th September - 10 th October, according to the vintage
• 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 a T° inferiore a 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	5,5 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	11 % vol.	11,5 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	15 g/l	18 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,8 atm.	5,3 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 983411 - fax 0423 983477
www.bellussi.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07
contratto n. 26408 pos. veneto 24 2012/2013