

BELCANTO DI BELLUSSI

VALDOBBIADENE





Belcanto di Bellussi

Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry

Vino spumante bianco ottenuto da uve Glera in vigneti di Valdobbiadene dove, in accordo con i produttori, vengono adottate misure agronomiche tali da favorire una maggiore concentrazione olfatto-gustativa a scapito della produzione di uva per ettaro. Nasce così il Belcanto Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry, uno spumante di particolare consistenza, di maggior struttura e con una spiccata complessità aromatica, che nelle nostre intenzioni è destinato a diventare l'identificazione del territorio e non del vitigno da cui proviene. Il prodotto viene confezionato in cartoni personalizzati da 6 bottiglie, tappo a fungo. Trattandosi di un prodotto di alta qualità la produzione è limitata. T° di servizio 6-8°C. Codice prodotto VSBC02.

Disponibile in formato Magnum.

A sparkling white wine produced from grapes Glera vineyards of Valdobbiadene where, according to the local producers, a number of agronomic measures have been adopted which have reduced the yield per acre to favour a greater concentration of nose-taste, creating Belcanto Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry.

This Spumante wine with its unique consistency, great structure and with strong aromatic complexity, is aimed to become the symbol of the territory and not of the territory of the grape variety from which it originates. This wine is with the traditional champagne cork and packed in personalized box of 6 bottles. Production of this high quality wine is limited. Serve at a 6-8°C. Product code VSBC02.

Magnum size is also available.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

• VINO / WINE:	Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry
• COLORE / COLOUR:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli / Straw yellow with greenish hints
• VITIGNI / GRAPE:	Glera 100%
• ZONA DI PRODUZIONE: PRODUCTION AREA:	Area DOCG di Conegliano - Valdobbiadene The DOCG Area of Conegliano - Valdobbiadene
• SUOLO / SOIL:	Collinare, argilloso calcareo / Hilly, clay - limestone
• CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo - fresco / Mediterranean - cool
• MATURAZIONE: RIPENING:	20 Settembre - 10 Ottobre secondo l'annata 20 th September - 10 th October according to the harvest
• VINIFICAZIONE: VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70% White, with light pressing and a 70% maximum output
• SPUMANTIZZAZIONE: SPARKLING PROCESS:	Metodo Charmat Charmat method
• CONSERVAZIONE: STORAGE:	Conservare in luogo fresco a T° non superiore a 15°C. Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione, comunque non oltre i 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
AC. TOT / TOTAL ACIDITY	5,5 g/l	6,5 g/l
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR	80 mg/l	100 mg/l
SOLFOROSA LIB. / FREE SULPHUR	10 mg/l	20 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	11,3 % vol.	11,8 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	17 g/l	20 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,5 atm.	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 work phases are carried out according to the HACCP method, in compliance with provisions of the law relating to the hygiene of foodstuffs and self-control. (D.L. 155 of May 26, 1997)

BELLUSSI Spumanti srl

via Erizzo, 215 - Valdobbiadene (Treviso)

Tel. 0423 983411 - fax 0423 983477

www.bellussi.com