

BELCANTO DI BELLUSSI

VALDOBBIADENE





Belcanto di Bellussi

Valdobbiadene Superiore DOCG Cuvée Brut

Valdobbiadene Superiore DOCG Cuvée Brut Belcanto nasce da un'accurata selezione di uve Chardonnay e Glera, vinificate in bianco, previa breve macerazione a freddo. Ne deriva uno spumante di particolare struttura, secco, equilibrato e delicatamente profumato.

Ideale come aperitivo, è uno spumante completo, che si sposa perfettamente a primi piatti e crudo in genere.

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 VSBC05.

Valdobbiadene Superiore DOCG Cuvée Brut Belcanto is made from a careful selection of Chardonnay and Glera grapes vinified in white, after a short maceration.

The result is a sparkling white wine with a particular structure, dry, balanced and with a delicate nose.

It is ideal as an aperitif which pairs perfectly with first courses and cold dishes.

This wine is with the traditional champagne cork and packed in personalized box of 6 bottles.

This is a top quality wine with a limited production.

Serve at 6-8°C.

Product code VSBC05.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

- VINO / WINE:** Valdobbiadene Superiore DOCG Cuvée Brut
- COLORE / COLOUR:** Giallo paglierino carico / Full straw yellow
- VITIGNI / GRAPE:** Glera 100%
- ZONA DI PRODUZIONE:** Area collinare della Marca Trevigiana
- PRODUCTION AREA:** The hilly area of Marca Trevigiana
- SUOLO / SOIL:** Argilloso / Clay
- CLIMA / CLIMATE:** Mediterraneo - fresco / Mediterranean - cool
- MATURAZIONE:** 15 Settembre - 30 Settembre secondo l'annata
- RIPENING:** 15th September - 30th September according to the harvest
- VINIFICAZIONE:** In bianco, con leggera macerazione e pressatura soffice
- VINIFICATION:** White. Partial cold maceration and softly pressed.
- SPUMANTIZZAZIONE:** In autoclave, metodo Charmat lungo
- SPARKLING PROCESS:** Long Charmat method
- CONSERVAZIONE:** Conservare in luogo fresco a T° non superiore a 15°C.
- STORAGE:** Store in a cool place at a temperature not higher than 15°C.

CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS

AC. TOT / TOTAL ACIDITY	6 g/l
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR	110 mg/l
SOLFOROSA LIB. / FREE SULPHUR	20 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	12 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	8 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	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