



SCULTURE DI BELLUSSI

Spumanti

Grande Cuvée extra dry

Vino spumante ottenuto da taglio di vini diversi in quantità stabilite dalla casa e provenienti da zone collinari tra le più vocate del Veneto. Spumantizzato secondo il metodo Charmat. È un vino elegante, di buona struttura ed equilibrato profumo, versatile e adatto ad ogni occasione, dall'aperitivo a tutto pasto. T° di servizio 6 - 8°C.

Codice prodotto VS08 disponibile in ct da 6 btg, tappo a fungo. 5 strati da 19 ct per pallet.

Sparkling wine obtained from the careful blending of various wines from the most famous vine-producing areas of Veneto, in amounts established by the estate and using the Charmat method. It is an elegant wine, with good body and a balanced bouquet. Its versatility makes it suitable for every occasion, as an aperitif or to accompany all dishes. Serve at a temperature of 6 - 8°C. Available in cases of 6 bottles with champagne cork. 5 layers of 19 cases per pallet. Production code VS08.

SCHEDA INFORMATIVA INFORMATION SHEET

- **VINO / WINE:** Grande Cuvée v.s. extra dry / Grande Cuvée v.s. extra dry
 - **COLORE / COLOUR:** Giallo paglierino con riflessi dorati / Straw yellow with golden tints
 - **VITIGNI / GRAPE:** Glera, Chardonnay, Riesling, Pinot bianco
 - **ZONA DI PRODUZIONE:** Aree viticole del Veneto
 - **PRODUCTION AREA:** The vine-growing areas of Veneto
 - **SUOLO / SOIL:** Argilloso, argilloso calcareo / Hilly, clay - limestone
 - **CLIMA / CLIMATE:** Mediterraneo - fresco / Mediterranean - cool
 - **MATURAZIONE:** 10 Settembre - 10 Ottobre, secondo l'annata e il vitigno
 - **RIPENING:** 10th September - 10th October, according to the vintage and the grape
 - **VINIFICAZIONE:** In bianco, con pressatura soffice
 - **VINIFICATION:** White, with light pressing
 - **SPUMANTIZZAZIONE:** Metodo Charmat
 - **SPARKLING PROCESS:** Charmat method
 - **CONSERVAZIONE:** Da consumare giovane, possibilmente entro l'anno di produzione e comunque non oltre i 2 anni, conservare a T° inferiore a 15°C
- STORING:** 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	12 g/l	15 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).