

BELLUSSI

VALDOBBIADENE



PROSECCO DOC ROSE'

Prosecco DOC Rosé ottenuto da una selezione di uve di Glera e Pinot Nero, ed elaborato secondo il metodo Charmat. È un vino secco ma profumato, di buona struttura ed equilibrato, versatile e adatto ad ogni occasione, dall'aperitivo a tutto pasto. Servire a 6 - 8°C

SCHEDE INFORMATIVA

- **VITIGNI:** *Glera e Pinot Nero*
- **ZONA DI PRODUZIONE:** Aree viticole del Veneto
- **COLORE:** *Rosa pesca*
- **VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:** *Glera in bianco con pressatura soffice, Pinot Nero in rosso con macerazione*
- **SPUMANTIZZAZIONE:** *Metodo Charmat*
- **CONSERVAZIONE:** *Da consumare entro 2 anni, conservare a T° inferiore a 15°C*

VALORI ANALITICI	DA	A
• GRADAZIONE ALCOLICA:	11 %.	11,5 %
• ZUCCHERI RESIDUI:	9g/l	11g/l
• ACIDITÀ:	5,0 g/l	6,0 g/l
• PRESSIONE:	4,8 atm	5,3 atm
• SOLFOROSA tot:****	90 mg/l	120 mg/l
• SOLFOROSA libera:	10 mg/l	30 mg/l

****L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente il 50% del limite concesso.

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).

BELLUSSI Spumanti srl

Via Erizzo, 215 - Valdobbiadene (Treviso)

Tel. 0423 983411 - fax 0423 983477

www.bellussi.com



VALDOBBIADENE

TASTING NOTES

BELLUSSI PROSECCO ROSÈ DOC BRUT è un blend di uve Glera e Pinot Nero prodotte nei migliori cru della denominazione.

Il colore è un rosa tenue delicato con riflessi leggermente rubini. Il perlage, leggero ed effervescente, ha una schiuma persistente.

Al naso presenta un profilo aromatico intenso, offrendo una tavolozza originale di piccoli frutti rossi (lamponi, ciliegie e fragoline di bosco) e sentori di note agrumate.

Al palato si manifestano note fruttate di pompelmo rosa, il corpo è setoso con finale secco.

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.

Per apprezzarne appieno il bouquet e gli aromi va servito tra i 6 e gli 8 ° C .

Grazie alla continua ricerca delle migliori uve Bellussi riesce costantemente a garantire la massima qualità nei vini che produce.

Le stesse capacità e abilità sono state impiegate anche nella creazione di questo nuovo prodotto, unico per il suo packaging accattivante e per la qualità del vino stesso.

PRODUZIONE

AGLI OCCHI

AL NASO

AL PALATO

ABBINAMENTI

STORIA