



BELLUSSI

VALDOBBIADENE

OFFICIAL WINE OF



la Biennale di Venezia

Arte  
Architettura  
Cinema  
Danza  
Musica  
Teatro  
Archivio Storico



ZUCCHERI  
13 g/l

ALCOL  
11 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l • 1,5 l • 3 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
100% Glera



COLORE  
Giallo paglierino  
con riflessi oro

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

Vino bianco spumante ottenuto da una selezione di uve Glera e lavorato secondo il metodo Charmat.

E' l'espressione massima del Prosecco D.O.C.G., dove l'armonica ed elegante struttura si accompagna ad un delicato profumo.

La freschezza e la fragranza di questo vino, unite ad un perlage fine e persistente, lo rendono ideale per ogni occasione.

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



ZUCCHERI  
8 g/l

ALCOL  
11 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
100% Glera



COLORE  
Giallo paglierino  
con riflessi oro

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

## Millesimato

Vino bianco spumante ottenuto da una selezione di uve GLERA e lavorato secondo il metodo Charmat. Ha un sapore secco ma ben equilibrato, che lo rende ideale come aperitivo o come accompagnamento a tutti i piatti.

*"Delicately scented, this polished sparkler has aromas reminiscent of spring wildflower and summer orchard fruit. The creamy palate offers white peach, green apple and lemon drop alongside tangy acidity".*

**WINE ENTHUSIAST – 90 pts.**

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



ZUCCHERI  
18 g/l

ALCOL  
11 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
100% Glera



COLORE  
Giallo paglierino  
con riflessi oro

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY

Vino bianco spumante ottenuto da una selezione di uve GLERA e lavorato secondo il metodo Charmat. E' una piacevole alternativa al Prosecco Superiore Extra Dry, dove le caratteristiche del vitigno sono maggiormente esaltate da una spiccata amabilità.

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



ZUCCHERI  
9 g/l

ALCOL  
11 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
Glera di Treviso



COLORE  
Giallo paglierino

## PROSECCO DOC BRUT

Vino spumante bianco ottenuto da uve Glera e spumantizzato secondo il metodo Charmat. Uno spumante secco ma equilibrato, è particolarmente indicato come aperitivo ma può essere considerato uno spumante da tutto pasto.

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



ZUCCHERI  
13 g/l

ALCOL  
11 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
Glera di Treviso



COLORE  
Giallo paglierino

## 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.

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



ZUCCHERI  
13 g/l

ALCOL  
11 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
Glera, Chardonnay,  
Riesling, Pinot bianco  
del territorio veneto



COLORE  
Giallo paglierino

## 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.

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



ZUCCHERI  
10 g/l

ALCOL  
11 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
Glera e Pinot Grigio  
da viticoltura  
biologica



COLORE  
Giallo paglierino con  
riflessi dorati

# BELLUSSI BIO BRUT ORGANIC

Vino spumante ottenuto da una selezione di uve Glera e Pinot Grigio da agricoltura biologica ed elaborato secondo il metodo Charmat. È un vino di buona struttura ed equilibrato profumo, versatile e adatto ad ogni occasione, dall'aperitivo a tutto pasto.



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





ZUCCHERI  
90 g/l

ALCOL  
6 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
Moscato  
Oltrepò Pavese



COLORE  
Giallo paglierino

## MOSCATO DOLCE

Moscato 100% proveniente dell'area collinare Oltrepò Pavese. Il Moscato dolce è un vino da fine pasto per accompagnare dolci, creme e la migliore pasticceria italiana.

Molto indicato anche ad un consumo femminile, va servito ben fresco per meglio assaporarne il bouquet.

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



ZUCCHERI  
9 g/l

ALCOL  
11 % vol

Formati disponibili:  
0,375 l • 0,75 l • 1,5 l • 3 l



TEMPERATURA  
6–8° C



VITIGNI  
90% Glera  
10% Pinot Nero



COLORE  
Rosa tenue  
con riflessi rubini

# PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

## Millesimato

Prosecco DOC Rosé ottenuto da una selezione di uve Glera e Pinot Nero, ed elaborato secondo il metodo Charmat.

È un vino secco ma profumato, con sentori di piccoli frutti rossi e note agrumate.

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.

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



ZUCCHERI  
5 g/l

ALCOL  
12 % vol

Formati disponibili:  
0,375 l • 0,75 l • 1,5 l • 3 l



TEMPERATURA  
6 - 8° C



VITIGNI  
100% Pinot Nero



COLORE  
Giallo paglierino scarico  
con leggeri riflessi ramati

# BELLUSÌ BLANC DE NOIR BRUT

## Millesimato

Vino spumante brut ottenuto da una selezione di uve Pinot Nero coltivate in collina e raccolte esclusivamente a mano.

La vinificazione viene effettuata in bianco con una parziale macerazione a freddo e una pressatura soffice.

È un vino secco, fragrante e di buona struttura, notevolmente valorizzato da un'attenta e lunga spumantizzazione, secondo il metodo Charmat (6 mesi), versatile, adatto ad ogni occasione.

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

BELCANTO  
DI BELLUSSI



OFFICIAL WINE OF



ZUCCHERI  
5 g/l

MATURAZIONE  
60 mesi con  
lieviti selezionati

ALCOL  
12,5 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6 – 7° C



VITIGNO  
100% Pinot Nero



COLORE  
Giallo paglierino

## MILLESIMÉ 2017 EXTRA BRUT BLANC DE NOIR

Vino spumante ottenuto da uve 100% Pinot Nero vinificato in bianco e maturato 60 mesi sui lieviti, seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Spuma cremosa, perlage fine, continuo e persistente.

Al naso note di miele e nocciola tostata. Sapore fresco che persiste a lungo, con un piacevole di frutti rossi.

Vino sapido, croccante, di buona struttura.

Da abbinare con pesce crudo e crostacei.

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



ZUCCHERI  
20 g/l

ALCOL  
11,5 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
100% Glera



COLORE  
Giallo paglierino  
con riflessi dorati

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY

Vino bianco spumante ottenuto da uve Glera, coltivate esclusivamente nella zona ristretta denominata Cartizze, la cui superficie totale misura solo 110 ettari.

La morfologia collinare, unita all'esposizione al sole e al suo microclima unico, conferiscono a questo vino una rara eleganza strutturale e un bouquet di notevole raffinatezza, esaltato da un'attenta e lunga spumantizzazione, secondo il metodo Charmat (6 mesi). Ottimo vino da dessert.

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



ZUCCHERI  
14 g/l

ALCOL  
11,5 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l • 1,5 l • 3 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
100% Glera



COLORE  
Giallo paglierino  
con riflessi dorati

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Vino bianco spumante ottenuto da un'attenta selezione delle migliori uve Glera coltivate esclusivamente nella zona di Valdobbiadene, dove i viticoltori locali hanno adottato misure agronomiche tali da favorire una maggiore concentrazione olfatto-gustativa.

Questo spumante dalla particolare consistenza, dalla maggior struttura sottolineata da una spiccata complessità aromatica, è il simbolo di questa zona vitivinicola.

Spumantizzazione secondo il metodo Charmat (6 mesi).

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



ZUCCHERI  
6 g/l

ALCOL  
11,5 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
100% Glera



COLORE  
Giallo paglierino  
con riflessi dorati

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Il Brut Belcanto è un vino bianco spumante ottenuto da un'attenta selezione delle migliori uve Glera coltivate esclusivamente nella zona di Valdobbiadene. Il risultato è un vino con una struttura elegante, asciutto, equilibrato con un naso estremamente delicato, ideale come aperitivo e perfetto da servire con piatti freddi, crudi.

Spumantizzazione secondo il metodo Charmat (6 mesi).

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





ZUCCHERI  
6 g/l

ALCOL  
12 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l



TEMPERATURA  
6-8° C



VITIGNO  
100% Pinot Nero



COLORE  
Rosa tenue con  
sfumature salmone

# CUVÉE ROSÉ BRUT

La Cuvée Rosé è ottenuta da un'accurata selezione di Pinot Nero vinificato in rosa con una leggera macerazione. Uno spumante secco particolarmente delicato, dal colore rosa scarico, con sfumature pesca e salmone, di giusta ed equilibrata struttura e notevole finezza aromatica. Ottimo aperitivo, è uno spumante da tutto pasto, adatto al consumatore più esigente e raffinato. Spumantizzazione secondo il metodo Charmat (6 mesi).

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



ZUCCHERI  
18 g/l

ALCOL  
11,5 % vol

Formati disponibili:  
0,75 l • 1,5 l



TEMPERATURA  
6 – 8° C



VITIGNO  
Glera e Chardonnay



COLORE  
Giallo paglierino  
con riflessi dorati

## MILLESIMATO

## DRY

Lo Spumante Millesimato è ottenuto da una accurata selezione di uve Glera e Chardonnay provenienti dalle più rinomate zone vitivinicole del Veneto, in percentuale variabile a secondo dell'annata.

Ne deriva uno spumante dal profumo fresco e fruttato, con una struttura equilibrata ed elegante.

Ottimo come aperitivo ma delizioso da fine pasto grazie alla sua spiccata amabilità.

Spumantizzazione secondo il metodo Charmat (6 mesi).

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