



LIDO1932

ALTO ADIGE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SYLVANER

Bellussi ama il cinema. Per questo realizza un bianco Alto Adige di superba natura che titola "LIDO1932", anno che consacra la prima rassegna mondiale del cinema, con il film Dr. Jekyll and Mr. Hyde. Il simbolo del Leone di Venezia ruggisce indelebile nella storia dove si consumano le più belle ed intricate scene della cinematografia mondiale. Bellussi brinda alla prima mostra del cinema con questo meraviglioso prodotto, risultato tra passato, presente e futuro.

L31784



# Linea LIDO 1932

## Sylvaner DOC

Vino bianco ottenuto da uve Sylvaner della Valle Isarco (Alto Adige), si caratterizza per un sapore secco e fresco e un profumo gradevolmente fruttato.  
Servire a 8/10°C.

*White wine obtained from grapes of the Valle Isarco Sylvaner (South Tyrol), is characterized by a dry and fresh flavor and a pleasantly fruity scent.  
Serve at 8-10°C.*

### SCHEDA INFORMATIVA *FACTSHEET*

- **VITIGNI / GRAPE VARIETY:** Sylvaner
- **ZONA DI PRODUZIONE:** Valle Isarco (Alto Adige), altitudine 500/800 mt.  
Terreni alluvionali ghiaiosi, contenenti diorite e quarzofillite, ricchi di scheletro  
*PRODUCTION ZONE:* Valle Isarco (South Tyrol), 500/800 m altitude.  
*Alluvial gravel soils, containing diorite and quartzofillite, rich in skeleton*
- **VINIFICAZIONE:** Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica  
*VINIFICATION:* Delicate pressing, fermentation at controlled temperature and maturation on fine Lees in stainless steel tanks, no malolactic fermentation
- **COLORE / COLOUR:** Da giallo chiaro a verdognolo / *From light yellow to greenish*
- **INVECCHIAMENTO** 3-5 anni  
*AGING:* 3-5 years

### CARATTERISTICHE CHIMICHE *CHEMICAL CHARACTERISTICS*

GRADAZIONE ALCOLICA / <i>ALCOHOL</i>	13,5 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI / <i>RESIDUAL SUGAR</i>	3,5 g/l
ACIDITÀ / <i>TOTAL ACIDITY</i>	5,7 g/l

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 accordance with the provisions of law relating to the hygiene of foodstuffs and self-control (DL 155 of May 26, 1997).*