



BELLICE

PREMIUM FRIZZANTE





## BELLICE.

Vino español espumoso, actual, diferente, exclusivo, aromático, fresco, con matices afrutados, con una suave base de vino moscatel y un secreto que no deja indiferente a nadie, al agitarlo se convierte en un tornado visual de color.

El resultado en boca es equilibrado y lleno de matices refrescantes con una agradable sensación de suavidad. Un vino enfocado a sorprender a aquellos que quieren probar algo diferente y no acaba de gustarles el toque del Champagne o el cava en las celebraciones.



## NOTAS DE CATA

En boca encontramos el vino muy afrutado, con aroma a cítricos, con un punto dulce, muy fácil de beber, de burbuja fina, refrescante y equilibrado.

## VIÑEDOS Y NOTAS DE ELABORACIÓN

La uva de macabeo española, es una de las mejores en su clase, denominada de vinificación con origen controvertido los expertos le sitúan en la cuenca del Ebro. Una uva resistente y de elevado rendimiento con una producción que incide directamente en la calidad del vino.

Se fermenta la uva hasta alcanzar un 5,5% de alcohol, luego se le añade mosto de uva, se mezcla y se embotella a temperatura y presión controlada.

## MARIDAJE

Vino perfecto para entrantes, cócteles, aperitivos, tapeo, e incluso postres, se sirve fresco entre 4° y 6° grados. Se suele aconsejar para celebraciones ya que a mucha gente no le gusta el sabor intenso del Cava o el Champagne y sustituirlo por un vino espumoso como Bellice sería una excelente opción.

## 3 SABORES DIFERENTES

### GOLD

Vino Espumoso Español de uvas de macabeo combinado con cítricos naturales donde podemos destacar un suave toque a melocotón.

### BRONZE

Vino Espumoso Español de uvas de macabeo combinado con cítricos naturales donde podemos destacar un suave toque a cáscara de naranja.

### COCONUT

Vino Espumoso Español de uvas de macabeo combinado con coco y piña aportándole un sabor muy similar a la piña colada.

Estamos trabajando en nuevos productos y sabores, muy pronto los tendremos disponibles.

## PRESENTACIÓN Y FORMATO

Se presenta en una atractiva botella, elegante, que recuerda a las botellas de los espumosos clásicos, modernizada por una etiquetas y detalles en color negro y oro, dejando ver el atractivo efecto de tornado metálico de color al remover. Una botella que no dejara indiferente a nadie.





## INFORMACIÓN TÉCNICA

**PRODUCTO:** VINO AROMATIZADO

**VARIEDAD DE UVA:** MACABEO

**ALCOHOL:** 5.5% VOL.

**ACIDEZ TOTAL (G/L):** ± 4.50

**CÁPSULA:** ALUMINIO

**TAPÓN:** CORCHO AGLOMERADO

**BOTELLA:** DONNA ECOVA 75 CL.

**AZUCAR RESIDUAL (G/L):** 90,00

**ENÓLOGO:** MIGUEL GOMEZ

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

**UNIDAD DE VENTA:** BOTTLE

**CANTIDAD POR UNIDAD:** 750 ML.

**TAMAÑO DE UNIDAD (MM):** 324 X 69 X 69. (L X A X ALT.)

**PESO APROXIMADO DEL PRODUCTO:** 1.25 KG.

**PACKAGING:** CAJA DE CARTÓN DE 6 UNIDADES.

**TAMAÑO DE LA CAJA:** 270 X 190 X 325 (L X A X ALT.)

**PESO POR CAJA:** 7.5 KG

**TIPO DE PALÉ:** EURO PALLET

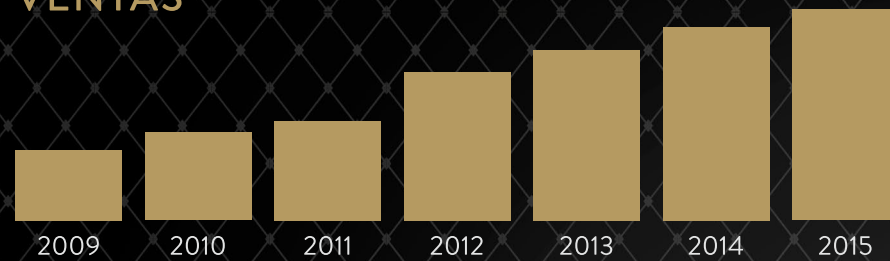
**TAMAÑO DE PALÉ (CM):** 100 X 120 X 144 (L X A X ALT.)

**CAJAS POR PALÉ:** 85 UNIDADES. (INCLUYE PLÁSTICO PROTECTOR)

**BOTELLAS POR PALÉ:** 510 UNIDADES.

**PESO POR PALÉ:** 615 KG.

## VENTAS



- » Incremento de las ventas desde el 2003.
- » Frizzante es el vino con el incremento más significativo en los últimos años.
- » Los vinos espumosos-frizzante lideran las ventas de bebidas en supermercados y tiendas de España con crecimientos en 2016 del 5,4%.
- » Aumento de consumo en nuevos segmentos de consumidores (mujeres, nuevas generaciones, así como público joven con espíritu desenfadado, atrevido y curioso...).
- » Interés creciente no sólo en el mercado nacional, sino a nivel internacional. Prueba de ello es el aumento de las ventas en países como gran Bretaña, Brasil, Estados Unido, Rusia, Japón, Corea, China, México, Canadá...



*B*