



MONTELVINI

Collezione Master

**PROSECCO
TREVISO DOC**

Brut



Il Prosecco è un vino molto delicato e raffinato che si caratterizza per aromaticità e freschezza soprattutto dopo la rifermentazione secondo il metodo Martinotti. La presa di spuma infatti arricchisce il suo bouquet di aromi fruttati. La moderata struttura di questo spumante lascia spazio ad un perlage fine e gentilmente persistente che da briosità e solletica il palato.

La Vinificazione

Alla vendemmia fa seguito la pressatura soffice e la decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 18/19° c con lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi e, dopo averlo reso limpido, viene messo in autoclave per la presa di spuma. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

Il Vino

Di un bel colore giallo paglierino brillante, con spuma fine e persistente. Il sapore è ben bilanciato dall'acidità che ne esalta la freschezza aromatica, rendendolo molto gradevole. Un vino fresco, giovane, molto versatile, ideale per una cucina moderna e leggera, e come aperitivo. Particolarmente adatto per svariati cocktail, si accosta bene ad antipasti vari, alle carni bianche e al pesce in generale.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.80
CONT. G/L ZUCCH.	10.00
SO ^o MG/L	110
PRESS. ATM.	5.20
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6