



MONTELVINI

Collezione Master

PROSECCO TREVISO DOC SPAGO *Frizzante*



Prodotto da uve accuratamente selezionate, il vitigno Glera, chiamato "Pulcinum" nell'antica Roma si presenta con grappolo spargolo, alato, l'acino medio, di colore da verde a giallo oro, buccia pruinosa e foglia media trilobata.

La Vinificazione

L'uva viene raccolta precocemente per rispettare la sua acidità e la sua aromaticità. Quindi il mosto viene separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati che ne conservano l'aromaticità. Terminata la fermentazione segue l'affinamento in acciaio fino alla sua frizzantatura in autoclave.

Il Vino

Il Prosecco Frizzante DOC è un vino facile ed immediato. Il colore è giallo paglierino scarico, all'olfatto si presenta aromatico. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono tutte le sensazioni floreali e fruttate. Indicato in ogni momento della giornata, è un eccellente aperitivo e può accompagnare anche antipasti di pesce, risotti e latticini. Questa versione può essere apprezzata anche da chi cerca un'alternativa ai vini fermi.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	13.00
SO ^o MG/L	110
PRESS. ATM.	2.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6