



MONTELVINI

Collezione Plumage

PROSECCO
DOC
Extra Dry



Tipica delle zone della Marca Trevigiana, la Glera è tra i vitigni più antichi: essa conta molti estimatori fin dall'epoca Romana. Il grappolo della Glera è grande, lungo, spargolo e alato, con acini dal colore giallo-dorato.

La Vinificazione

L'uva della Glera matura verso fine Settembre. Dopo una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata, tramite l'uso di lieviti selezionati. Terminata la fermentazione il vino viene filtrato e stoccato, quindi fatto fermentare nuovamente in autoclave con l'aggiunta del liquer de tirage ad una temperatura di 16° C. Ottenuto lo spumante viene refrigerato a - 4° C e lasciato a contatto con i lieviti. Concluso l'affinamento il prodotto viene filtrato isobaricamente in una seconda autoclave ed imbottigliato.

Il Vino

Il colore è giallo paglierino, il profumo fresco ed intensamente fruttato ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela selvatica, il miele di montagna. Il perlage è fine e persistente. Si abbina ai crostacei, ai pesci leggeri e ai molluschi; ottimo come aperitivo.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	15.00
SO" MG/L	130
PRESS. ATM.	5.20
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6

Contenitore	Altezza mm.	Larghezza mm.	Profondità mm.	Peso kg.	Contenuto lt.	Codice EAN	Conf. Strato Nr.	Strati Nr.	Confezioni Nr.	Pezzi Nr.
BOTTIGLIA	310	90	90	1,5	0,75	8013651022231	-	-	-	-
IMBALLO (CT.)	335	267	182	9,3	4,5	8013651022224	-	-	-	6
PALLET	1820	1200	800	780	360		16	5	80	480