



MONTELVINI

Collezione Plumage

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG Millesimato - Extra Brut



È l'espressione massima dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG. La selezione accurata delle uve assicura particolare finezza ed armonia, nonostante il basso contenuto zuccherino, perchè bilanciata da un notevole corpo. Il Prosecco Extra Brut, è prodotto solo nel territorio DOCG di Asolo, esaltando al massimo la freschezza e il carattere del vitigno glera.

La Vinificazione

La raccolta si effettua nei primi giorni di settembre. Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature, così da mantenere intatta l'aromaticità propria dell'uva. Attenzione riproposta in tutte le fasi di stoccaggio e presa di spuma, controllando tutti gli apporti di ossigeno in modo da preservare tutti i precursori aromatici che si ritroveranno nel bicchiere in fase di consumo. Si ottiene un vino che si caratterizza per la piacevole fragranza fruttata.

Il Vino

Giallo paglierino tenue con riflessi verdi, il perlage è fine con ottima persistenza. All'olfatto dopo un'iniziale sfumatura floreale, diventa ampio e fruttato. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive, risalta la mela Golden e la pera, sino ad una delicata nota minerale. In bocca emoziona la sua intensità, di buona struttura e piacevole freschezza acida.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	5.00
SO" MG/L	110
PRESS. ATM.	5.60
CONT.	0,75 L

Contenitore	Altezza mm.	Larghezza mm.	Profondità mm.	Peso kg.	Contenuto lt.	Codice EAN	Conf. Strato Nr.	Strati Nr.	Confezioni Nr.	Pezzi Nr.
BOTTIGLIA	290	97,2	97,2	0,75	0,75	8005595003872	-	-	-	-
IMBALLO (CT.)	296	298	200	9,4	4,5	8005595003889	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480