



MONTELVINI

Collezione Plumage

ASOLO PROSECCO
DOCG SPAGO
Frizzante



Prodotto da uve accuratamente selezionate della Marca Trevigiana. 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.

ALCOHOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	13.00
SO" MG/L	120
PRESS. ATM.	2.50
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	290	97,1	97,2	0,75	0,75	8013651022217	-	-	-	-
IMBALLO (CT.)	296	298	200	9,4	4,5	8013651022200	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480