



MONTELVINI

Collezione Plumage

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG**

Extra Dry



È nell'Asolo Prosecco Superiore DOCG che si racchiude la massima espressione dei vigneti dei colli asolani. Questo Prosecco è ottenuto da uve Glera, vitigno generoso ma indubbiamente di grande stoffa, è un'uva pregiata, che matura verso la metà di Settembre.

La Vinificazione

L'uva viene sottoposta ad una soffice pressatura alla quale segue una decantazione statica a freddo. Al mosto illimpidito vengono aggiunti i lieviti selezionati ed è quindi posto a fermentare in recipienti termo-condizionati. Questa prima lenta fase della fermentazione viene monitorata giornalmente. Medesima attenzione viene riposta anche per la presa di spuma, seguita in ogni suo particolare dalla scelta dei lieviti e dalle temperature di processo. Il prodotto viene stabilizzato, quindi filtrato ed imbottigliato.

Il Vino

Di un bel colore giallo paglierino scarico, esprime una spuma gioiosa, fine e persistente che ne esalta la morbida e giovane fragranza. Il profumo, dalle caratteristiche ed aromatiche sensazioni, spazia dal fruttato al floreale. Gusto morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida. Splendidamente armonico è indubbiamente un prodotto di qualità superiore. La sorprendente freschezza, che solletica a lungo, rende questo vino adatto e gradito a tutte le occasioni. Ottimo come aperitivo, e in l'abbinamento con crostacei.

ALCOOL % VOL	12.00
AC. TOT % AC. TART.	5.40
CONT. G/L ZUCCH.	15.00
SO" MG/L	120
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	8013651022965	-	-	-	-
IMBALLO (CT.)	296	298	200	9,4	4,5	8013651022972	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480