



MONTELVINI

Collezione Plumage

PROSECCO DOC BIOLOGICO Extra Dry



Nel diciottesimo secolo, la coltivazione della Glera si è sviluppata in tutta la fascia collinare veneto-friulana, divenendo “fra le migliori uve bianche per la qualità aromatica adatte alla produzione di un vino dal fine profilo sensoriale”. Qui è nato, a inizio Novecento, grazie alle nuove tecnologie di spumantizzazione, il Prosecco che conosciamo oggi. Con questo vino si vuole ritornare alle origini, coltivando le uve di Glera con il metodo biologico, rispettando le fasi vegetative della vite, senza spingere la pianta ad elevate produzioni, non utilizzando concimi chimici e lasciando che affronti le avversità utilizzando solo quei prodotti che stimolano il rafforzamento delle difese naturali che utilizza da secoli.

La Vinificazione

La vendemmia delle uve avviene a metà settembre, quando la maturità organolettica è ottimale per la produzione di spumanti. E' un'operazione delicata, bisogna conservare l'integrità degli acini. Dopo una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata, tramite l'uso di lieviti selezionati biologici. Terminata la fermentazione il vino viene filtrato e stoccato, quindi fatto fermentare nuovamente in autoclave a una temperatura controllata di 16° C. Verso la fine della spumantizzazione, che dura minimo 30 giorni, abbassando opportunamente la temperatura, si fa in modo che la fermentazione si fermi, lasciando un residuo zuccherino tale da garantire equilibrio e armonia. 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 floreale ed intensamente fruttato che ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela selvatica, il miele di montagna. Il sapore fresco, leggero e brioso simbolo del bere semplice, ma raffinato. Il perlage è fine e persistente. Si abbina ai crostacei, ai pesci leggeri e ai molluschi; ottimo anche come aperitivo.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	15.00
SO" MG/L	130
PRESS. ATM.	5.20
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	8013651021340	-	-	-	-
IMBALLO (CT.)	296	298	200	9,4	4,5	8013651021357	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480