



# MONTELVINI

## Collezione Promossa

### PROMOSSO

*Frizzante*



Vino frizzante a fermentazione naturale dalle caratteristiche aromatiche tipiche del territorio. Il tappo stelvin ancora poco utilizzato in Italia è un'innovazione che migliora sensibilmente la conservazione del vino garantendone la genuinità.

#### *La Vinificazione*

Il mosto viene separato dalle parti solide mediante pressatura soffice e frazionata. La fase di pressatura risulta determinante per preservare le qualità di freschezza gustativa di questo prodotto. Dopo la decantazione statica a freddo, il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15/16° C. La presa di spuma avviene in autoclave per 10 gg con una pressione che arriva fino a 2,5 Atm.

#### *Il Vino*

Dal colore giallo paglierino, al naso il profumo è fruttato e delicato, leggermente aromatico. Al palato ha un'acidità gradevole, brioso e sapido, ha corpo asciutto e delicato. Ottimo come aperitivo, è indicato come vino da tutto pasto, specialmente con frittiture miste di pesce o di verdura.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.20
CONT. G/L ZUCCH.	13.50
SO <sup>o</sup> MG/L	120
PRESS. ATM.	2.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6