



MONTELVINI

Collezione Promossa

PROSECCO

DOC

Extra Dry



Vitigno tipico delle colline trevigiane con grappolo spargolo, alato, acino medio di colore da verde a giallo oro, buccia pruinosa. Foglia media trilobata.

La Vinificazione

Questo vino nasce da una scrupolosa e attenta selezione delle uve glera delle colline trevigiane. Le uve scelte vengono vinificate con cura nella fermentazione primaria. Segue una lenta rifermentazione in autoclave a bassa temperatura e con lieviti selezionati.

Il Vino

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, si caratterizza per il perlage fine. Bouquet fruttato e floreale con leggero sentore di lievito, risulta pieno e vellutato al gusto.

ALCOOL % VOL	11,00
AC. TOT % AC. TART.	5,50
CONT. G/L ZUCCH.	15
SO ² MG/L	100
PRESS. ATM.	5
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6