



# MONTELVINI

*Collezione Promosso*

**PROMOSSO  
PROSECCO  
DOC TREVISO**

*Frizzante*



Vino frizzante bianco ottenuto da uve Glera. È un vino estremamente versatile che si adatta a tutte le occasioni. Il tappo stelvin è il sistema migliore per garantire la freschezza e l'aromaticità di questo vino.

### *La Vinificazione*

Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 8-10 giorni, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura controllata compresa tra i 14 ed i 16 °C. Raggiunta la sovrappressione desiderata (circa 2,5 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

### *Il Vino*

Un vino di facile beva, dal colore giallo paglierino scarico. Note gradevoli all'olfatto di frutta bianca e fiori di acacia; piacevole al gusto grazie anche al suo moderato contenuto alcolico che lo rende particolarmente interessante a tutto pasto..

ALCOOL % VOL	10.50
AC. TOT % AC. TART.	5.30
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