



MONTELVINI

Collezione Promossa

**PROMOSSO
SPUMANTE**

Extra Dry



Da un sapiente taglio di vini ottenuti da uve a bacca bianca, spumantizzato con attenzione maniacale ai dettagli, Montelvini presenta Promosso Extra Dry, bollicina fresca e dinamica che rappresenta la nostra vocazione al mondo degli spumanti.

La Vinificazione

Il vino ottenuto dalle tecniche della vinificazione in bianco viene messo in autoclave, dove fermenta nuovamente in presenza di lieviti selezionati a 16° C. Conclusa la fermentazione viene refrigerato a - 4° C e lasciato a contatto con i lieviti. Terminato il periodo di affinamento, il vino viene centrifugato e filtrato isobaricamente in una seconda autoclave, successivamente imbottigliato.

Il Vino

Il profumo è fruttato e delicato, spiccatamente aromatico. Al palato si presenta con un'acidità gradevole, è brioso e sapido, ha un corpo asciutto e delicato. Accompagna ottimamente i crostacei, i pesci leggeri, i molluschi; ottimo anche come aperitivo.

ALCOOL % VOL	11,50
AC. TOT % AC. TART.	5,50
CONT. G/L ZUCCH.	15
SO ² MG/L	120
PRESS. ATM.	4,30
CONT.	0,75 L
	1,5 L
BTG PER CARTONE	6