



# MONTELVINI

*Collezione Promossa*

**PROMOSSO  
SPUMANTE ROSSO**

*Dolce*



Questo spumante di impronta giovane e briosa, reinterpreta nello stile contemporaneo della linea Promosso, la tradizione della pianura trevigiana. In passato infatti venivano coltivati vitigni a bacca rossa per ottenere anche i vini dolci e spumeggianti per momenti di festa.

### *La Vinificazione*

La fermentazione del mosto avviene in presenza di bucce a temperature più basse della normale vinificazione in rosso, la quale permette di ottenere un ottimo prodotto base per la spumantizzazione, che viene successivamente eseguita con il metodo Charmat, ovvero in autoclave, in presenza di lieviti selezionati. Conclusa la fase della fermentazione il vino viene refrigerato a una temperatura di - 4°C, stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.

### *Il Vino*

Le caratteristiche principali sono le note fruttate ed aromatiche. Il colore è rubino con riflessi violacei. Al naso esprime un profumo intenso e persistente. Il sapore è accattivante, ricorda i frutti di bosco, in particolar modo la fragola. Vino da gustare con torte, dessert o pasticceria secca.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.20
CONT. G/L ZUCCH.	50.00
SO <sup>o</sup> MG/L	100
PRESS. ATM.	4.00
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6