



MONTELVINI

Collezione Plumage

ASOLO PROSECCO DOCG SPAGO Frizzante



Il Frizzante ricorda la versione più antica del Prosecco, un vino genuino che si caratterizza per la sua fragranza fruttata. Si apprezza per la bevibilità e per la bollicina delicata, che lo rendono adatto ad ogni occasione. La produzione per ceppo è ridotta, i grappoli sono spargoli cosicché raggiungono una maturazione ottimale. Acquistano infatti un colore giallo paglierino ambrato dal sapore quasi mieloso.

La Vinificazione

Il vino è ottenuto da uve provenienti dai nostri migliori vigneti la cui selezione avviene nel rispetto di precise regole ed è frutto dell'attento lavoro di un tecnico di campagna. Il vino base, addizionato di lieviti selezionati e mosto concentrato, viene rifermentato in autoclave a temperature controllate. Al termine della fermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione. Il vino ottenuto è imbottigliato con moderne tecnologie.

Il Vino

L'Asolo Prosecco DOCG Frizzante è l'esemplare più versatile del Prosecco. Leggero, esuberante, fruttato e facile da bere è perfetto per accompagnare i brindisi nelle occasioni di festa così come per concedersi un quotidiano momento di piacere, magari in compagnia degli amici. E' ideale con minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	13.00
SO" MG/L	120
PRESS. ATM.	2.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6

Contenitore	Altezza mm.	Larghezza mm.	Profondità mm.	Peso kg.	Contenuto lt.	Codice EAN	Conf. Strato Nr	Strati Nr.	Confezioni Nr.	Pezzi Nr.
BOTTIGLIA	290	97,1	97,2	0,75	0,75	8013651022217	-	-	-	-
IMBALLO (CT)	296	298	200	9,4	4,5	8013651022200	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480