



MONTELVINI

Collezione Promossa

**PROMOSSO
FRIZZANTE**



Vino frizzante a fermentazione naturale dalle caratteristiche aromatiche tipiche del territorio. Il tappo stelvin ancora poco utilizzato in Italia è un'innovazione che migliora sensibilmente la conservazione del vino garantendone la genuinità.

La Vinificazione

Il mosto viene separato dalle parti solide mediante pressatura soffice e frazionata. La fase di pressatura risulta determinante per preservare le qualità di freschezza gustativa di questo prodotto. Dopo la decantazione statica a freddo, il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15/16° C. La presa di spuma avviene in autoclave per 10 gg con una pressione che arriva fino a 2,5 Atm.

Il Vino

Dal colore giallo paglierino, al naso il profumo è fruttato e delicato, leggermente aromatico. Al palato ha un'acidità gradevole, brioso e sapido, ha corpo asciutto e delicato. Ottimo come aperitivo, è indicato come vino da tutto pasto, specialmente con frittiture miste di pesce o di verdura.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.20
CONT. G/L ZUCCH.	13.50
SO ² MG/L	120
PRESS. ATM.	2.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Promosso Collection

PROMOSSO *Frizzante*



A varied sparkling wine, obtained via natural fermentation using the Charmat method. Displays typical aromatic characteristics of the territory. The Stelvin closure, still rarely used in Italy, is an innovation that significantly improves the storage of the wine, guaranteeing its authenticity.

The Winemaking Process

The must is separated from the solid parts by means of soft, fractional pressing. The pressing step is crucial for preserving the balanced freshness of the product. After cold settling, the must starts its fermentation at a controlled temperature of 15-16 degrees Celsius. Second fermentation occurs in an autoclave for 10 days, at a pressure of up to 2.5 atm.

The Wine

The color is straw yellow, fruity on the nose with a delicate, slightly spicy aroma. There is a pleasant acidity on the palate, lively and fruity, and its body is dry and delicate. Excellent as an aperitif, it is suitable as a wine for the whole meal, especially with mixed fried fish or vegetables.

ALCOHOL % BY VOL	11.00
TOT. AC. % TART. AC.	5.20
SUGAR G/L	13.50
SO ² MG/L	120
ATM. PRESS.	2.50
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6