



# MONTELVINI

*Collezione Promosso*

**PROMOSSO  
FRIZZANTE ROSÉ**

*Dolce*



Questo vino è ottenuto da uve aromatiche accuratamente selezionate, principalmente Moscato, provenienti dalla zona collinare di Treviso.

### *Vinificazione*

La vinificazione in bianco e la conservazione del mosto d'uva in recipienti termostatici a basse temperature consentono di mantenere l'aroma intenso e delicato delle uve.

La piccola parte di uva rossa, invece, viene vinificata facendo macerare per breve tempo il liquido sulle bucce e poi facendolo parzialmente fermentare e refrigerare; solo in una fase successiva si crea l'assemblaggio.

Si avvia quindi una seconda fermentazione in autoclave con lieviti selezionati, dopodiché il vino viene sottoposto a stabilizzazione e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

### *Vino*

Colore rosa pallido, con perlage intenso e persistente; aroma caratteristico del Moscato al naso, si apre in un bouquet di pesca delicata con un accenno di fragola.

Al palato è intensamente aromatico, equilibrato e vellutato.

Si abbina bene a crostate di frutta e biscotti a fine pasto.

ALCOOL % VOL	9.50
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	70.00
SO <sup>2</sup> MG/L	140
PRESS. ATM.	4.20
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



# MONTELVINI

## *Promosso Collection*

### PROMOSSO SPARKLING ROSÉ

*Sweet*



This wine is obtained from carefully selected aromatic grapes, mainly Moscato, coming from Treviso's hills area.

#### *The wine making process*

The white wine-making and conservation of the grape must in thermostatic vessels at low temperatures allow the maintenance of the intense and delicate aroma of the grapes. The small part of red grapes, on the other hand, is vinified by macerating the liquid for a short time on the skins and then partially fermenting and refrigerating it; it is only at a later stage that the blend is created. A second fermentation process is then started in the autoclave with selected yeasts, after which the wine is subjected to stabilization and microfiltration before bottling.

#### *Wine*

Pale pink in color, with intense and persistent perlage; characteristic aroma of Moscato in the nose, it opens in a bouquet of delicate peach with a hint of strawberry.

On the palate it's intensely aromatic, balanced and velvety.

It pairs well with fruit tarts and biscuits at the end of the meal.

ALCOHOL % BY VOL	9.50
AC. TOT. % AC. TART.	5.50
CONT. G/L SUGAR.	70.00
SO <sup>2</sup> MG/L	140
PRESS. ATM	4.20
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6