



MONTELVINI

Collezione Master

**PROSECCO
TREVISO DOC**

Brut



Il Prosecco è un vino delicato e raffinato che si caratterizza per la sua qualità aromatica e la sua freschezza, soprattutto dopo la rifermentazione secondo il metodo Martinotti. La rifermentazione arricchisce gli aromi fruttati del vino. La struttura moderata di questo spumante lascia spazio a un perlage sottile e delicatamente persistente che dona vivacità e solletica il palato dell'assaggiatore.

La Vinificazione

La raccolta è seguita da una pressatura soffice e da una decantazione a freddo del mosto. La fermentazione primaria avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 18-19°, utilizzando lieviti selezionati. Il vino viene mantenuto sulle fecce per circa tre mesi e, dopo la chiarificazione, viene messo in autoclave per la fermentazione secondaria. Dopo l'imbottigliamento, viene lasciato riposare per 4-6 settimane prima di essere immesso sul mercato.

Il Vino

Colore paglierino brillante con un'effervescenza fine ma persistente. Il gusto è equilibrato, con un'acidità che sottolinea la freschezza aromatica, risultando molto piacevole. È un vino fresco e giovane, estremamente versatile, ideale per una cucina moderna e leggera o come aperitivo. È particolarmente adatto alla preparazione di cocktails, e si accompagna bene a vari antipasti, carni bianche e pesce in generale.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.80
CONT. G/L ZUCCH.	10.00
SO" MG/L	110
PRESS. ATM.	5.20
CONT.	0,75 L
	1,5 L
BTG PER CARTONE	6