



# MONTELVINI

## Collezione Master

### PROSECCO DOC TREVISO CUVÉE DELL'EREDE

*Extra Dry*



Tipica della regione di Treviso, l'uva Glera è una delle più antiche: è molto apprezzata fin dall'epoca romana. Il grappolo della Glera è grande, spargolo, con più peduncoli e frutti di colore giallo oro.

#### *La Vinificazione*

Le uve Glera maturano verso la fine di settembre. Dopo una pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata, utilizzando lieviti selezionati. Dopo la fermentazione, il vino viene filtrato e conservato, quindi rifermentato in autoclave, con l'aggiunta di liquer de tirage, a una temperatura di 16°. Una volta ottenuto lo spumante, questo viene raffreddato a -4° e lasciato a contatto con le fecce.

Una volta concluso il processo di affinamento, il prodotto viene sottoposto a filtrazione isobarica in una seconda autoclave e quindi imbottigliato.

#### *Il Vino*

Il vino ha un colore paglierino e un aroma fresco e intensamente fruttato che ricorda i fiori d'acacia, il glicine, le mele selvatiche e il miele di montagna.

Il perlage è fine e persistente. Si abbina bene a frutti di mare, pesce bianco e crostacei; è ottimo anche come aperitivo.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	15.00
SO" MG/L	130
PRESS. ATM.	5.20
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



# MONTELVINI

## Master Collection

### PROSECCO DOC TREVISO CUVÉE DELL'EREDE *Extra Dry*



Typical of the Treviso region, the Glera grape is one of the most ancient: it has been highly prized since the Roman era. The Glera bunch is large, sparse, with multiple stalks and golden-yellow fruits.

#### *The Winemaking Process*

The Glera grapes mature toward the end of September. After a soft pressing the must is fermented at a controlled temperature, using selected yeasts. After fermentation, the wine is filtered and stored, then re-fermented in an autoclave, with the addition of liquer de tirage, at a temperature of 16 degrees Celsius. Once the sparkling wine has been obtained, it is chilled to -4 degrees Celsius and left in contact with the lees. Once the refining process has been concluded, the product undergoes isobaric filtration in a second autoclave, and then it is bottled.

#### *The Wine*

The wine is straw-colored with a fresh, intensely fruity aroma that recalls acacia flower, wisteria, wild apples and mountain honey. The perlage is subtle and persistent. It pairs well with seafood, white fish and shellfish; it is also excellent as an aperitif.

ALCOHOL % BY VOL	11.00
TOT. AC. % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	15.00
SO <sup>2</sup> MG/L	130
ATM. PRESS.	5.20
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6