



# MONTELVINI

*Collezione Promossa*

**PROSECCO**

**DOC**

*Extra Dry*



Tipica delle zone della Marca Trevigiana, la Glera è tra i vitigni più antichi: essa conta molti estimatori fin dall'epoca Romana. Il grappolo della Glera è grande, lungo, spargolo e alato, con acini dal colore giallo-dorato.

### *La Vinificazione*

L'uva della Glera matura verso fine Settembre. Dopo una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata, tramite l'uso di lieviti selezionati. Terminata la fermentazione il vino viene filtrato e stoccato, quindi fatto fermentare nuovamente in autoclave con l'aggiunta del liquer de tirage ad una temperatura di 16° C. Ottenuto lo spumante viene refrigerato a - 4° C e lasciato a contatto con i lieviti. Concluso l'affinamento il prodotto viene filtrato isobaricamente in una seconda autoclave ed imbottigliato.

### *Il Vino*

Il colore è giallo paglierino, il profumo fresco ed intensamente fruttato ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela selvatica, il miele di montagna. Il perlage è fine e persistente. Si abbina ai crostacei, ai pesci leggeri e ai molluschi; ottimo come aperitivo.

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



# MONTELVINI

## *Promosso Collection*

### PROSECCO DOC *Extra Dry*



Italian vine, called Pulcinum in the ancient Rome. Sparse and winged bunch, medium and green to gold grapes; pruinose skin; medium trefoil leaves.

#### *The Winemaking Process*

The grapes named Glera mature towards the beginning of October. The initial vinification is done in white. The wine-must is placed in a closed pressure-resistant recipient known as an "autoclave", and made to ferment at 16° C with the inoculation of selected yeasts. When the fermentation is finished, it is refrigerated at 4° C and left in contact with the yeasts. When the period of refinement has transpired, it is isobarically filtered into another autoclave and then bottled.

#### *The Wine*

Light straw-coloured, sparkling, aromatic; fresh, fruity and flowery scent with apple and citrus fruit scents; delicate and soft taste with a balanced sourness. Serve at 6-8° C. Open upon use.

This wine is suggested as aperitif and it is excellent with various cocktails, it pairs well with appetizers, white meat and fish in general. It is excellent when young.

ALCOHOL % BY VOL	11.00
TOT. AC. % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	15
SO <sup>2</sup> MG/L	100
ATM. PRESS.	5
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6