



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

**PROSECCO
TREVISO DOC
CUVÉE DELL'EREDE**

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 ^o MG/L	130
PRESS. ATM.	5.20
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Serenitatis Collection

**PROSECCO
TREVISO DOC
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 ² MG/L	130
ATM. PRESS.	5.20
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6