



MONTELVINI

Collezione Promossa

**PROMOSSO
PROSECCO
TREVISO DOC**

Frizzante



Vino frizzante bianco ottenuto da uve Glera. È un vino estremamente versatile che si adatta a tutte le occasioni. Il tappo stelvin è il sistema migliore per garantire la freschezza e l'aromaticità di questo vino.

La Vinificazione

Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 8-10 giorni, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura controllata compresa tra i 14 ed i 16 °C. Raggiunta la sovrappressione desiderata (circa 2,5 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

Il Vino

Un vino di facile beva, dal colore giallo paglierino scarico. Note gradevoli all'olfatto di frutta bianca e fiori di acacia; piacevole al gusto grazie anche al suo moderato contenuto alcolico che lo rende particolarmente interessante a tutto pasto.

ALCOOL % VOL	10.50
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	13.50
SO ² MG/L	120
PRESS. ATM.	2.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Promosso Collection

**PROMOSSO
PROSECCO
TREVISO DOC**

Frizzante



A sparkling white wine obtained from Glera grapes. It is an extremely versatile wine, suitable for any occasion. The Stelvin closure is the best method of maintaining the freshness and aromas of the wine.

The Winemaking Process

The base wine is placed in an autoclave for the second fermentation where it ferments for 8-10 days, with the help of selected yeasts, at a controlled temperature between 14 and 16 degrees Celsius. Once the desired pressure (about 2.5 bar) is reached, the mass is cooled to -4 degrees Celsius to stop fermentation and assist the stabilization. Then it is kept at a controlled temperature for at least one month, so as to favor the natural maturation in contact with the lees. Finally, it is subjected to filtration and isobaric bottling.

The Wine

A simple, easy-drinking wine, pale straw in color. Agreeable notes of white fruits and acacia flower; pleasant to the taste also thanks to its moderate alcohol content that makes it particularly suitable for the whole meal.

ALCOHOL % BY VOL	10.50
TOT. AC. % TART. AC.	5.30
SUGAR G/L	13.50
SO ² MG/L	120
ATM. PRESS.	2.50
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6