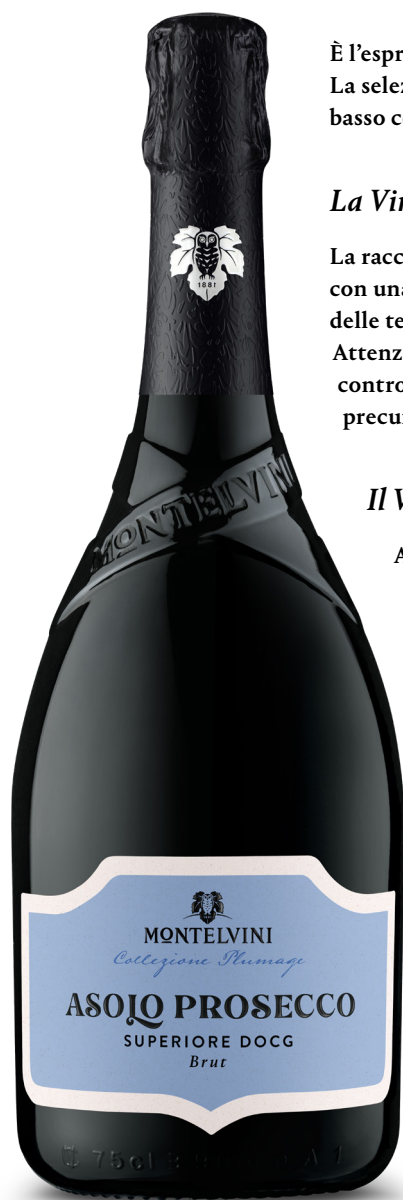




# MONTELVINI

## Collezione Plumage

### ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG Brut



È l'espressione massima dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG. La selezione accurata delle uve assicura particolare finezza ed armonia grazie al basso contenuto zuccherino, bilanciato da un notevole corpo.

#### La Vinificazione

La raccolta si effettua nei primi giorni di settembre. Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature, così da mantenere intatta l'aromaticità propria dell'uva. Attenzione riproposta in tutte le fasi di stoccaggio e presa di spuma, controllando tutti gli apporti di ossigeno in modo da preservare tutti i precursori aromatici che si ritroveranno nel bicchiere in fase di consumo.

#### Il Vino

Al calice si presenta giallo paglierino tenue con riflessi verdi, visivamente il perlage appare fine con un'ottima costanza e persistenza. All'olfatto dopo una iniziale sfumatura floreale, diventa ampio e fruttato, pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive, risalta il Nashi, frutto con caratteristiche tra la mela Golden e la pera, sino ad una delicata nota minerale. In bocca emoziona la sua intensità, di buona struttura e piacevole freschezza; ottima corrispondenza fra le sensazioni olfattive e quelle retro-olfattive. Consigliato per aperitivi e in abbinamento con risotti delicati e carni bianche.

|                     |        |
|---------------------|--------|
| ALCOOL % VOL        | 11.50  |
| AC. TOT % AC. TART. | 5.50   |
| CONT. G/L ZUCCH.    | 10.00  |
| SO" MG/L            | 110    |
| PRESS. ATM.         | 5.60   |
| CONT.               | 0,75 L |

| Contenitore   | Altezza mm. | Larghezza mm. | Profondità mm. | Peso kg. | Contenuto lt. | Codice EAN    | Conf. Strato Nr. | Strati Nr. | Confezioni Nr. | Pezzi Nr. |
|---------------|-------------|---------------|----------------|----------|---------------|---------------|------------------|------------|----------------|-----------|
| BOTTIGLIA     | 290         | 97,2          | 97,2           | 1,5      | 0,75          | 8005595003872 | -                | -          | -              | -         |
| IMBALLO (CT.) | 296         | 298           | 200            | 9,4      | 4,5           | 8005595003889 | -                | -          | -              | 6         |
| PALLET        | 1630        | 1200          | 800            | 780      | 360           |               | 16               | 5          | 80             | 480       |



# MONTELVINI

## *Plumage Collection*

### ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

*Brut*



It is the maximum expression of Asolo Prosecco Superiore DOCG. The careful selection of grapes ensures a particular finesse and harmony, despite the low sugar content, balanced by a notable body. The Prosecco Brut is produced only in the DOCG territory in Asolo, highlighting the freshness and the character of the Glera grape.

#### *The Winemaking Process*

Harvesting takes place in early September. The must is obtained with a soft pressing of the grapes, and is processed with careful control of the temperature, so as to keep intact the natural aroma of the grapes. This same attention is paid during all phases of storage and fermentation, controlling oxygen exposure in order to preserve all the aromatic precursors that are to be found in the glass during consumption. This produces a wine that is characterized by a pleasant fruity fragrance.

#### *The Wine*

In the glass it is pale straw-yellow with green highlights. It has a subtle perlage with great constancy and persistence. On the nose, after an initial floral nuance, it becomes full and fruity, while maintaining the natural elegance typical of the grapes from which it comes. Very complex in terms of quantity and quality of olfactory sensations, highlights include the nashi fruit, with characteristics between the Golden Delicious apple and pear, all the way to a delicate mineral note. In the mouth its intensity excites, with good structure and a pleasant, fresh acidity; with an excellent balance between the olfactory and retro-olfactory sensations.

|                      |        |
|----------------------|--------|
| ALCOHOL % BY VOL     | 11.50  |
| TOT. AC. % TART. AC. | 5.50   |
| SUGAR G/L            | 10.00  |
| SO <sup>2</sup> MG/L | 110    |
| ATM. PRESS.          | 5.60   |
| CONTENTS             | 0,75 L |

| Packaging | Height mm. | Width mm. | Depth mm. | Weight kg. | Content lt. | EAN Code      | Units per layer | Layers | Units | Pieces |
|-----------|------------|-----------|-----------|------------|-------------|---------------|-----------------|--------|-------|--------|
| BOTTLE    | 290        | 97,2      | 97,2      | 1,5        | 0,75        | 8005595003872 | -               | -      | -     | -      |
| PACKAGING | 296        | 298       | 200       | 9,4        | 4,5         | 8005595003889 | -               | -      | -     | 6      |
| PALLET    | 1630       | 1200      | 800       | 780        | 360         |               | 16              | 5      | 80    | 480    |