



# MONTELVINI

## Collezione Plumage

### ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG Extra Dry



È nell'Asolo Prosecco Superiore DOCG che si racchiude la massima espressione dei vigneti dei colli asolani. Questo Prosecco è ottenuto da uve Glera, vitigno generoso, ma indubbiamente di grande stoffa che matura verso la metà di Settembre.

#### La Vinificazione

L'uva viene sottoposta ad una soffice pressatura alla quale segue una decantazione statica a freddo. Al mosto illimpidito vengono aggiunti i lieviti selezionati ed è quindi posto a fermentare in recipienti termo-condizionati. Questa prima lenta fase della fermentazione viene monitorata giornalmente. Medesima attenzione viene riposta anche per la presa di spuma, seguita in ogni suo particolare dalla scelta dei lieviti e dalle temperature di processo. Il prodotto viene poi stabilizzato, quindi filtrato ed imbottigliato.

#### Il Vino

Di un bel colore giallo paglierino scarico, esprime una spuma gioiosa, fine e persistente che ne esalta la morbida e giovane fragranza. Il profumo, dalle aromatiche sensazioni, spazia dal fruttato al floreale. Gusto morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida. Splendidamente armonico è indubbiamente un prodotto di qualità superiore. La sorprendente freschezza, che solletica a lungo, rende questo vino adatto e gradito a tutte le occasioni. Ottimo come aperitivo e in abbinamento con crostacei.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.40
CONT. G/L ZUCCH.	15.00
SO" MG/L	120
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	8013651022965	-	-	-	-
IMBALLO (CT.)	296	298	200	9,4	4,5	8013651022972	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480



# MONTELVINI

## *Plumage Collection*

### ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

*Extra Dry*



The true essence of the vineyards in the Asolani hills is encompassed in our Asolo Prosecco Superiore DOCG. This Prosecco is obtained from Glera grapes, a bounteous grape variety with a robust texture, it is a tardive grape that matures towards the mid September.

#### *The Winemaking Process*

The grapes are subjected to a soft pressing which is followed by a cold settling. Selected yeasts are added to the clarified must, and it is then fermented in thermo-conditioned containers. This first phase of slow fermentation is monitored daily. The same attention is given to the second fermentation, monitored in every detail from the choice of yeasts and the processing temperature. The product is stabilized, then filtered and bottled.

#### *The Wine*

In a pale yellow straw color shines a joyous foam that is subtle and persistent, enhancing the soft, youthful fragrance. The characteristic aroma ranges from fruity to floral. It is a soft wine, at once velvety and dry thanks to its balanced acidic notes. Splendidly balanced, it is undoubtedly a product of superior quality. The surprising freshness that tickles as it lingers, makes this wine suitable for all occasions. A fine aperitif that is also excellent with shellfish.

ALCOHOL % BY VOL	11.50
TOT. AC. % TART. AC.	5.40
SUGAR G/L	15.00
SO <sup>2</sup> MG/L	120
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	8013651022965	-	-	-	-
PACKAGING	296	298	200	9,4	4,5	8013651022972	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480