



MONTELVINI

Collezione Plumage

PROSECCO DOC BIOLOGICO

Extra Dry



Nel diciottesimo secolo, la coltivazione della Glera si è sviluppata in tutta la fascia collinare veneto-friulana, divenendo “fra le migliori uve bianche per la qualità aromatica adatte alla produzione di un vino dal fine profilo sensoriale”. Qui è nato, ad inizio Novecento, grazie alle nuove tecnologie di spumantizzazione, il Prosecco che conosciamo oggi. Con questo vino si vuole ritornare alle origini, coltivando le uve di Glera con il metodo biologico, rispettando le fasi vegetative della vite, senza spingere la pianta ad elevate produzioni ed utilizzando solo prodotti che contribuiscono al fisiologico rafforzamento delle difese naturali.

La Vinificazione

La vendemmia delle uve avviene a metà settembre, quando la maturità organolettica è ottimale per la produzione di spumanti. E' un'operazione delicata, bisogna conservare l'integrità degli acini. Dopo una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata, tramite l'uso di lieviti selezionati biologici. Terminata la fermentazione il vino viene filtrato e stoccato, quindi fatto fermentare nuovamente in autoclave a una temperatura controllata di 16° C.

Verso la fine della spumantizzazione, che dura minimo 30 giorni, abbassando opportunamente la temperatura, si fa in modo che la fermentazione si fermi, lasciando un residuo zuccherino tale da garantire equilibrio e armonia.

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 floreale ed intensamente fruttato che ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela selvatica, il miele di montagna. Il sapore fresco, leggero e brioso simbolo del bere semplice, ma raffinato. Il perlage è fine e persistente. Si abbina ai crostacei, ai pesci leggeri e ai molluschi; ottimo anche come aperitivo.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	15.00
SO" MG/L	130
PRESS. ATM.	5.20
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	8013651021340	-	-	-	-
IMBALLO (CT.)	296	298	200	9,4	4,5	8013651021357	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480



MONTELVINI

Plumage Collection

PROSECCO DOC BIOLOGICO

Extra Dry



In the eighteenth century, the cultivation of the Glera grape developed throughout the Veneto-Friuli hills, becoming “one of the best white grapes thanks to its aromatic quality, suitable for the production of a wine with a fine, sensory profile.” Here, in the early twentieth century, the Prosecco that we know today was born, thanks to new sparkling-wine technology. This wine means going back to basics, cultivating the Glera grapes organically, respecting the growth phases of the vines, without encouraging the plant to produce a high yield, not using chemical fertilizers and letting it face adversity by using only those products, used for centuries, that stimulate the strengthening of its natural defenses.

The Winemaking Process

The grape harvest takes place in mid-September, when the organoleptic maturity is optimal for the production of sparkling wines. It is a delicate operation, as it is important to preserve the integrity of the grapes. After a soft pressing, the must is fermented at a controlled temperature, using organic yeasts. After fermentation, the wine is filtered and stored, and then fermented again in the autoclave at a controlled temperature of 16 degrees Celsius. Toward the end of this fermentation, which lasts at least 30 days, appropriately lowering the temperature, the fermentation is stopped, leaving a residual sugar that ensures balance and harmony. After the sparkling wine has been produced, it is chilled to -4 degrees Celsius and left in contact with the yeast. After the aging process, the product undergoes isobaric filtration in a second autoclave, and is then bottled.

The Wine

The color is straw yellow, with a floral, fruity scent reminiscent of acacia flowers, wisteria, wild apple and mountain honey. The taste is fresh, light and lively, the symbol of a simple but refined drink. The perlage is subtle and persistent. This wine pairs well with shellfish, with light fish and other seafood; excellent also as an aperitif.

ALCOHOL % BY VOL	11.50
TOT. AC. % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	15.00
SO ² MG/L	130
ATM. PRESS.	5.20
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	8013651021340	-	-	-	-
PACKAGING	296	298	200	9,4	4,5	8013651021357	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480