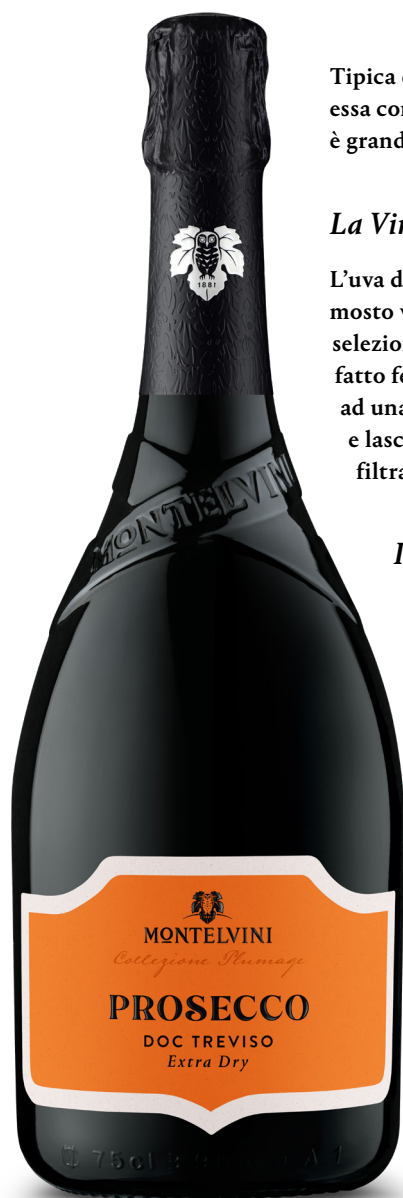




# MONTELVINI

## Collezione Plumage

### PROSECCO DOC TREVISO 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" 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	8013651021197	-	-	-	-
IMBALLO (CT.)	296	298	200	9,4	4,5	8013651021203	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480



# MONTELVINI

## *Plumage Collection*

### PROSECCO DOC TREVISO

*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 <sup>2</sup> 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	8013651021197	-	-	-	-
PACKAGING	296	298	200	9,4	4,5	8013651021203	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480