



MONTELVINI

Collezione Plumage

PROSECCO TREVISO DOC *Frizzante*



Prodotto da uve accuratamente selezionate della Marca Trevigiana. Il vitigno Glera, chiamato "Pulcinum" nell'antica Roma si presenta con grappolo spargolo, alato, l'acino medio, di colore da verde a giallo oro, buccia pruinosa e foglia media trilobata.

La Vinificazione

L'uva viene raccolta precocemente per rispettare la sua acidità e la sua aromaticità. Quindi il mosto viene separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati che ne conservano l'aromaticità. Terminata la fermentazione segue l'affinamento in acciaio fino alla sua frizzantatura in autoclave.

Il Vino

Il Prosecco Frizzante DOC è un vino facile ed immediato. Il colore è giallo paglierino scarico, all'olfatto si presenta aromatico. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono tutte le sensazioni floreali e fruttate. Indicato in ogni momento della giornata, è un eccellente aperitivo e può accompagnare anche antipasti di pesce, risotti e latticini. Questa versione può essere apprezzata anche da chi cerca un'alternativa ai vini fermi.

ALCOOL % VOL	10.50
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	13.00
SO" MG/L	110
PRESS. ATM.	2.50
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	280	97,2	97,2	1,5	0,75	8013651021210	-	-	-	-
IMBALLO (CT.)	285	298	200	9,00	4,5	8013651021227	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480



MONTELVINI

Plumage Collection

PROSECCO
TREVISO DOC
Frizzante



Produced from carefully selected grapes from the Treviso region. The vine variety is the Italian Glera, known as Pulcinum in ancient Rome. Glera is characterized by sparse bunches with multiple stalks and a medium-sized fruit that ranges in color from green to golden, with a waxy skin and medium trefoil leaf.

The Winemaking Process

The grapes are harvested early in order to respect their acidity and aroma. Then the must is separated from the skins by a gentle pressing, cleaned for static settling, and fermented at a controlled temperature with selected yeasts that preserve the aroma. After fermentation, there follows a refining process in steel containers until its effervescing process in an autoclave.

The Wine

Sparkling Prosecco DOC is a simple, direct wine. Pale, straw color with aromatic notes, its bouquet is subtle and delicate and well-supported by an appropriate richness and freshness on the palate, where all of its fruity and floral sensations reemerge. It is suitable for any time of day, excelling both as an aperitif and an accompaniment to fish hors d'oeuvres and risottos. This type of wine is also a good alternative to still wines.

ALCOHOL % BY VOL	10.50
TOT. AC. % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	13.00
SO ² MG/L	110
ATM. PRESS.	2.50
CONTENTS	0,75 L

Packaging	Height mm.	Width mm.	Depth mm.	Weight kg.	Content lt.	EAN Code	Units per layer	Layers	Units	Pieces
BOTTLE	280	97,2	97,2	1,5	0,75	8013651021210	-	-	-	-
PACKAGING	285	298	200	9,4	4,5	8013651021227	-	-	-	6
PALLET	1630	1200	800	780	360		16	5	80	480