

# PROMOSSO

## SPUMANTE

*Millesimato Brut*



Prodotto da uve accuratamente selezionate a bacca bianca, il Promosso Spumante Brut lascia spazio alla freschezza e al piacere di beva. Bollicina delicata ottenuta da una precisa attenzione nelle fasi di lavorazione, a partire dalla vinificazione e a seguire nella presa di spuma.

### *La Vinificazione*

Vinificazione delle uve atte ad ottenere questa bollicina di qualità vengono effettuate con il sapiente ausiglio del freddo che accompagna poi tutte le fasi di lavorazione fino all'imbottigliamento. Il vino ottenuto dalle tecniche della vinificazione in bianco viene messo in autoclave, dove, viene avviata la presa di spuma a 16° C seguendo dei protocolli aziendali specifici. Conclusa la fermentazione viene refrigerato a - 4° C e lasciato a contatto con i lieviti. Terminato il periodo di affinamento il vino viene centrifugato e filtrato isobaricamente in una seconda autoclave, successivamente imbottigliato.

### *Il Vino*

Il profumo è fruttato e fresco. Al palato si presenta con un'acidità gradevole, con spuma fine e persistente, sostenuto da un corpo buono e una chiusura pulita. Accompagna ottimamente i crostacei, i pesci leggeri, i molluschi; ottimo anche come aperitivo. Servire a 7° C.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.20
CONT. G/L ZUCCH.	11.00
SO <sup>2</sup> MG/L	120
PRESS. ATM.	5.40
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6

# PROMOSSO

## SPUMANTE

*Millesimato Brut*



Produced from carefully selected grapes, it's a fresh and dynamic white sparkling wine. The fine and persistent perlage is the result of maniacal attention to detail throughout all the production phases.

### *The Winemaking Process*

Throughout the various phases needed for the creation of this sparkling white wine, the product is always kept at a controlled temperature, to guarantee its quality. The wine obtained from the vinification techniques is put in an autoclave, where it ferments again, in the presence of selected yeasts, at 16 degrees Celsius. On completion of the fermentation process, it is refrigerated at -4 degrees Celsius and left in contact with the yeast. After the aging period, the wine is centrifuged and undergoes isobaric filtration in a second autoclave, before being bottled.

### *The Wine*

The aromas are fruity and fresh. On the palate there is a pleasurable acidity, with a fine and persistent perlage, good structure and a clean taste. It perfectly suits shellfish and white fish, as well as seafood; it is also excellent as an aperitif.

ALCOHOL % BY VOL	11.50
TOT. AC. % TART. AC.	5.20
SUGAR G/L	11.00
SO <sup>2</sup> MG/L	120
ATM. PRESS.	5.40
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6