



MONTELVINI

Collezione Promossa

PROSECCO

DOC

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 ^o MG/L	130
PRESS. ATM.	5.20
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Promosso Collection

PROSECCO

DOC

Extra Dry



Typical from the land of Treviso, Glera is one of the oldest vines and it has been appreciated since Roman times. Clusters of Glera grapes are big, long, loosely packed and winged with yellow-golden grapes.

Vinification

Glera grapes ripen in late September. After a gentle pressing, the must is fermented at a controlled temperature by using a selected yeast. After the fermentation, wine is filtered and stored and fermented again in an autoclave where *liquer de tirage* is added at a temperature of 16° C. When sparkling wine is obtained, it is refrigerated at - 4° C and settled in contact with the yeast. After refinement, wine undergoes isobaric filtration in another autoclave and is bottled.

Wine

Pale yellow colour, fresh and intensely fruity reminiscent of acacia and wisteria flowers, wild apple and mountain honey. Fine and persistent perlage. Matches well with light fish and seafood, excellent aperitif.

ALCOHOL % BY VOL	11.00
TOT. AC. % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	15.00
SO ² MG/L	130
ATM. PRESS.	5.20
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6