



# MONTELVINI

*Collezione Promossa*

**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.     | 10     |
| SO <sup>o</sup> MG/L | 120    |
| PRESS. ATM.          | 5.40   |
| CONT.                | 0,75 L |
| BTG PER CARTONE      | 6      |