



MONTELVINI

Collezione Promossa

**PROMOSSO
SPUMANTE**

Dolce



Spumante bianco dolce ottenuto da uve aromatiche che regalano caratteristiche organolettiche tipiche delle colline Trevigiane.

La Vinificazione

Il mosto, ottenuto utilizzando le tecniche della vinificazione in bianco, viene fatto fermentare parzialmente e refrigerato. Per la presa di spuma viene messo in autoclave e fatto fermentare nuovamente in presenza di lieviti selezionati a 16° C. 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 e successivamente imbottigliato.

Il Vino

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, al naso il profumo è intenso e aromatico. Il perlage è fine e persistente, al palato il gusto dolce e vellutato. Si accompagna a fine pasto con crostate di frutta e biscotteria.

ALCOOL % VOL	9.50
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	70.00
SO ² MG/L	110
PRESS. ATM.	4.20
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Promosso Collection

PROMOSSO SPUMANTE

Dolce



A sweet, white sparkling wine, obtained from aromatic grapes that provide the typical organoleptic notes of the Treviso hills.

The Winemaking Process

The must, obtained using the techniques of white-wine vinification, is partially fermented and then refrigerated. For the effervescing, it is placed in an autoclave and re-fermented 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 lees. After the aging period of the wine, it is centrifuged and undergoes isobaric filtration in a second autoclave, before being bottled.

The Wine

Straw-colored with golden highlights, the aroma is intense and spicy on the nose. It has a subtle, persistent perlage, sweet and velvety on the palate. It is perfectly suited after a meal with fruit tarts and biscuits.

ALCOHOL % BY VOL	9.50
TOT. AC. % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	70.00
SO ² MG/L	110
ATM. PRESS.	4.20
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6