



MONTELVINI

Collezione Promossa

**PROMOSSO
SPUMANTE**

Extra Dry



Da un sapiente taglio di vini ottenuti da uve a bacca bianca, spumantizzato con attenzione maniacale ai dettagli, Montelvini presenta Promosso Extra Dry, bollicina fresca e dinamica che rappresenta la nostra vocazione al mondo degli spumanti.

La Vinificazione

Il vino ottenuto dalle tecniche della vinificazione in bianco viene messo in autoclave, dove fermenta 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, successivamente imbottigliato.

Il Vino

Il profumo è fruttato e delicato, spiccatamente aromatico. Al palato si presenta con un'acidità gradevole, è brioso e sapido, ha un corpo asciutto e delicato. Accompagna ottimamente i crostacei, i pesci leggeri, i molluschi; ottimo anche come aperitivo.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	15.00
SO ² MG/L	120
PRESS. ATM.	4.30
CONT.	0,75 L
	1,5 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Promosso Collection

PROMOSSO SPUMANTE

Extra Dry



Part of a skillful range of wines obtained from white grapes, with maniacal attention to detail in the process of producing its sparkling character, Montelvini presents Promosso Extra Dry, a fresh, dynamic sparkling wine that represents our vocation as producers of this category.

The Winemaking Process

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 delicate fruity, and distinctly spicy. On the palate there is a pleasurable acidity that is lively and fruity, with a dry, delicate body. 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.	5.50
SUGAR G/L	15.00
SO ² MG/L	120
ATM. PRESS.	4.30
CONTENTS	0,75 L
	1,5 L
BOTTLES PER CASE	6