MONTELVINI

Collezione Promosso

PROMOSSO
SPUMANTE ROSÈ
Brut

Prodotto da uve accuratamente selezionate, con prevalenza di uve precoci a bacca rossa. Rosa setoso, con perlage sottile e persistente.

La Vinificazione

Le uve sono raccolte e vinificate separatamente per esaltare al massimo le loro caratteristiche varietali, ed è solo in una fase successiva che viene creato il blend. Il pigiato di uva bianca, ottenuto da pressatura soffice dei grappoli viene immediatamente separato dalle bucce, illimpidito e fermentato alla temperatura controllata di 17 C° con l'ausilio di lieviti selezionati varietali. La vinificazione delle uve rosse invece prevede alcune ore di macerazione pellicolare del liquido a contatto con le bucce per l'estrazione del colore e degli aromi primari. L'assemblaggio dei due vini porta all'ottenimento della cuvée base. Si avvia così un secondo processo fermentativo in autoclave per la presa di spuma, dopo il quale il vino è sottoposto a stabilizzazione e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

Il Vino

Il colore è rosa antico, con perlage sottile e persistente; all'olfatto intenso, sentori fruttati di pesca e fragolina selvatica, lieviti e crosta di pane. Al palato si presenta vellutato, pieno e sapido. Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce, salumi, ma anche con carni saporite, salse e formaggi grassi.

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