



MONTELVINI

Collezione Promossa

**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.	10.00
SO ² MG/L	120
PRESS. ATM.	5.40
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Promosso Collection

PROMOSSO SPUMANTE ROSÉ

Brut



Produced from carefully selected grapes, with predominantly early red grapes. Silky pink with a subtle, persistent perlage.

The Winemaking Process

The white grapes and Pinot Noir grapes are harvested and vinified separately to exalt their various characteristics, and it is only at a later stage that the blend is created. The crushed white grapes, obtained from a soft pressing, are immediately separated from the skins, clarified and fermented at controlled temperature of 17 degrees Celsius with the aid of various selected yeasts.

The vinification of red grapes instead requires several hours of maceration on the skins, with the liquid in contact with the skins to extract color and aromas. The combination of the two wines creates the basic cuvée.

There then begins a second fermentation in pressurized tanks for the refermentation, after which the wine is subjected to stabilization and micro-filtration before being bottled.

The Wine

The color is antique rose, with a subtle, persistent perlage; intense on the nose with fruity scents of peach and wild strawberry, yeast and bread crusts. On the palate it is full, silky and rich.

It is excellent as an aperitif, with fish hors d'oeuvres and salami, but also with rich meats, sauces and cheeses.

ALCOHOL % BY VOL	11.50
TOT. AC. % TART. AC.	5.20
SUGAR G/L	10.00
SO ² MG/L	120
ATM. PRESS.	5.40
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6