



# 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.	73.00
SO <sup>2</sup> 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	73.00
SO <sup>2</sup> MG/L	110
ATM. PRESS.	4.20
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6