



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