



# 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 <sup>2</sup> MG/L	120
PRESS. ATM.	4.30
CONT.	0,75 L
	1,5 L
BTG PER CARTONE	6