DESCRIZIONE PRODOTTO:
PRIMA SERATA
GRAN CUVÉE SPUMANTE BRUT MILLESIMATO
Metodo Charmat Lungo

PROCESSO PRODUTTIVO:
Proviene da uve pinot e chardonnay vendemmiate tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre. Dopo la pressatura il mosto viene fatto fermentare a 18°C con lieviti selezionati per circa 10/12 giorni. Successivamente viene messo in autoclave per la presa di spuma a bassa temperatura (15°– 16° C) per circa 45 giorni. Viene poi lasciato sulle proprie fecce a 6°- 7° C per 10- 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposta in bottiglia per almeno 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12,50% Vol.

ZUCCHERI g/l:
8

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Spumante di colore giallo dorato con perlage fine e brillante dal profumo elegante di vaniglia, crosta di pane e fiori di campo. Sapore asciutto, sapido e fruttato tipo mela e pesca matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6° - 8° C.

ABBINAMENTO:
Ottimo come aperitivo, ideale compagno di pesce crudo, crostacei e pesci importanti.
Si sposa bene anche con formaggi freschi.

COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI:
Prima Serata Gran Cuvèe Spumante Brut Millesimato Montagner

PACKAGING:
COD.PRSE01
- Bottiglia "Treviso" da lt. 0,75
- Cartoni da 6 bottiglie
- Pallet da 60 cartoni

COD.PRSEM01
- Bottiglia "Atmosphere" da lt. 1,50
- Cartoni da 4 bottiglie
- Pallet da 60 cartoni

Via Callalta, 3 - 31045 Motta di Livenza (TV) Italia www.montagner.com e-mail info@montagner.com
Tel. 0422.861800 Fax 0422.766092 P.I.va 02271360261