DESCRIZIONE PRODOTTO:
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
SPUMANTE BRUT

PROCESSO PRODUTTIVO:
La vendemmia avviene dopo la metà di settembre per avere un giusto equilibrio organolettico a cui fanno seguito la pressatura e la fermentazione primaria a temperatura controllata in serbatoi di acciaio e con lieviti selezionati.
La rifermentazione avviene in autoclave per circa 25/30 giorni a 18° C, seguono circa 7 giorni di stabilizzazione tartarica a –3° C prima di procedere con la filtrazione e l'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA:
11,50% Vol.

ZUCCHERI g/l:
8

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Spumante di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo delicato ed elegante di frutta tipo pera, mela e pesca. Sapore sapido e delicato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6° - 8° C.

ABBINAMENTO:
Perfetto come aperitivo si esalta con il pesce crudo, ottimo compagno di crostacei e primi piatti di pesce.

COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI:
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut Montagner

PACKAGING:
COD.PSD01
- Bottiglia "Atmosphere" da lt. 0,75
- Cartoni da 6 bottiglie
- Pallet da 96 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