DESCRIZIONE PRODOTTO:
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO

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:
14

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6° - 8° C.

ABBINAMENTO:
Ottimo in qualsiasi momento della giornata, si abbina bene con i piatti a base di pesce.

COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI:
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Dry Millesimato Montagner

PACKAGING:

COD.PSD01MIL
- Bottiglia "Atmosphere" da lt. 0,75
- Cartoni da 6 bottiglie
- Pallet da 96 cartoni

COD.PSDM01MIL
- Bottiglia "Atmosphere" da lt. 1,50
- Cartoni da 4 bottiglie
- Pallet da 60 cartoni

COD.PSD01JMILL
- Bottiglia tipo "Atmosphere" da lt. 3
- Cartone da 1 bottiglia

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