DESCRIZIONE PRODOTTO:
PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO ETICHETTA GIALLA
SPUMANTE EXTRA DRY

PROCESSO PRODUTTIVO:
La vendemmia avviene a metà settembre circa, a cui fanno seguito la pressatura soffice, la decantazione statica del mosto e la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (17°- 18°C) con lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave per circa 25-35 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 dal colore giallo paglierino con perlage fine e persistente, profumo vinoso e spiccatamente fruttato quali mela e pera. Sapore delicato, armonico e piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6° - 8° C.

ABBINAMENTO:
Ottimo aperitivo, si abbina molto bene con il pesce e in tutte le occasioni di incontro e festa.

COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI:
Prosecco Doc Treviso Millesimato Spumante Extra Dry Montagner

PACKAGING:
COD.PST01
- Bottiglia "Bacco" da lt. 0,75
- Cartoni da 6 bottiglie
- Pallet da 80 cartoni

COD.PSTM01
- Bottiglia Magnum "Collio" da lt. 1,50
- Cartoni da 4 bottiglie
- Pallet da 48 cartoni

COD.PST01J
- Bottiglia Jeroboam "Collio" da lt. 3
- Cartone da 1 bottiglia
- Pallet da 72 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