

PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE MILLESIMATO



UVAGGIO

Glera e Pinot Nero.

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Colline del Veneto orientale.

VINIFICAZIONE

Le uve appena raccolte subiscono una spremitura soffice. Il mosto fiore viene quindi avviato ad una prima fermentazione che va dai 10 ai 20 giorni circa, a seconda dell'annata. Segue la fase di decantazione ed una seconda fermentazione ad una temperatura controllata, con aggiunta di zuccheri e lieviti selezionati. Il vino sosta in autoclave e quando vengono raggiunti i parametri desiderati in termini di alcool, zucchero e pressione, segue l'imbottigliamento.

COLORE

Rosa tenue.

SAPORE

Profumo di fiori rossi e marasca; sapore minerale, persistente ed elegante.

SERVIZIO

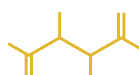
Si abbina ad antipasti, piatti di pesce e crostacei. Ottimo da tutto pasto ed eccellente come aperitivo. Raccomandato l'uso del secchiello con ghiaccio.



TEMPERATURA SERVIZIO
4-6 °C



ALCOOL
11%



ACIDITÀ
6,5 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
14 gr/L.

CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA

Via Cà di Cozzi 16, 37124 Verona

P.IVA: 02604980397

Tel: +39 045 913399 · fax: +39 045 8342456

mail: info@vinimontresor.it



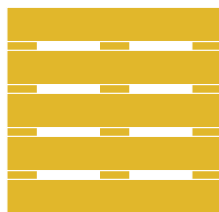
BOTTIGLIA

Chiusura:	Tappo Spumante
Larghezza:	91,3 mm
Altezza:	280 mm
Tara:	750 gr
Volume:	750 ml
Peso lordo:	1512 gr
EAN:	8003503018369



CARTONE

Lunghezza:	31 cm
Larghezza:	19,20 cm
Altezza:	29 cm
Tara:	299 gr
Peso lordo:	9371 gr
EAN:	80035030183696



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120 cm
Tipologia:	Epal
Casse per strato:	16
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	80
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	770 Kg
