

SPUMANTE PROSECCO DOP MILLESIMATO



UVAGGIO

Glera.

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

Colore giallo paglierino tenue.

SAPORE

Profumo fine e leggermente fruttato, ha sapore caratteristico con perlage fine e persistente.

SERVIZIO

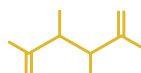
Si abbina ad antipasti, piatti di pesce e crostacei. Ottimo da tutto pasto ed eccellente per la preparazione dello spritz e di cocktails. Raccomandato l'uso del secchiello con ghiaccio.



TEMPERATURA SERVIZIO
4-6 °C



ALCOOL
11%



ACIDITÀ
6,2 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
13 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



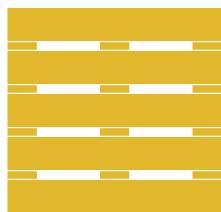
BOTTIGLIA

Chiusura:	Tappo Spumante
Larghezza:	91,3 mm
Altezza:	280 mm
Tara:	750 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1512
EAN:	8003503017287



CARTONE

Lunghezza:	31 cm
Larghezza:	19,20 cm
Altezza:	29 cm
Tara:	299
Peso lordo:	9371 gr
EAN:	80035030172874



CONFIGURAZIONE PALLET

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