



## MONTELVINI



### PROMOSSO PROSECCO TREVISO DOC *Frizzante*

Ein weißer Prosecco, der aus der Glera Traube gewonnen wird. Er ist ein äußerst vielseitiger Wein, der sich für alle Gelegenheiten eignet. Der Schraubverschluss bietet die beste Möglichkeit, die Frische und die Aromatik des Weines zu garantieren.

#### Die Weinherstellung

Der Grundwein wird in Autoklaven für die zweite Gärung unter Verwendung von ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur zwischen 14 und 16° C, welche 8-10 Tage andauert, gefüllt. Nachdem der gewünschte Druck erreicht ist (ca. 2,5 bar), wird er auf -4° C heruntergekühlt, um die Gärung zu stoppen und die Stabilisation zu fördern. Der Wein wird für mindestens einen Monat bei einer kontrollierten Temperatur gehalten, um die natürliche Reifung in Kontakt mit den Hefen zu begünstigen. Zum Abschluss des Prozesses wird er filtriert und in Flaschen abgefüllt.

#### Der Prosecco

Ein leicht zu trinkender Prosecco mit brillanter strohgelber Farbe. In der Nase entfalten sich angenehme Noten von weißen Früchten und Akazienblüten, am Gaumen präsentiert er sich, auch dank seines moderaten Alkoholgehaltes, angenehm leicht, was ihn als Begleiter zu allen Gerichten interessant macht.

ALKOHOL	· 10.50 % vol.
SÄURE	· 5.30 % AC. TART.
RESTZUCKER	· 13.50 g/L
INHALT	· 0,75 Liter
FLASCHEN PRO KARTON	· 6 Stück

Alle Angaben sind unverbindliche Herstellerangaben

IHRE SPEZIALISTEN FÜR OFFENAUSSCHANKSYSTEME FÜR SECCO, WEIN ODER BIER

#### TECHNIK

Wilhelm Ebinger Metallwaren GmbH  
Bühlstraße 2 · 73630 Remshalden  
Telefon 07151-71032 · Fax 07151-73578

#### GETRÄNKE

FONTANA di SECCO · Felix Maucher  
Blumenstr. 3 · 88400 Biberach  
Telefon 0174-3290368 · Fax 07352-940024