



MONTESOLE®

MONTESOLE Ilios FRIZZANTE IGT



Annata di vendemmia	2020
Tipologia	Frizzante Bianco a Indicazione Geografica Tipica
Grado alcolico	11,65% vol
Uve	90% Fiano 10% Coda di Volpe
Caratteristiche visive	Giallo paglierino tenue, perlage di media persistenza a grana abbastanza fine
Caratteristiche olfattive	Sentori fruttati di ananas e mela matura
Caratteristiche gustative	Gusto equilibrato, secco e armonico
Temperatura di servizio consigliata	9-10°C
Abbinamento	Olive verdi, Calamaretti fritti, Cipolline di Montoro, stuzzicherie da aperitivo, risotti al formaggio, pesci alla griglia, Pizza cotta in forno a legna
Shelf life	Fino a 24 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (9-11° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	65.000
Primo anno di produzione	2000
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media vigneti	19 anni
Rese	Uva per ettaro 110 q/ha Uva a vino 1,37 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla fine di settembre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Dati analitici	Ph 3,23, Acidità totale 5,85 g/l, Zuccheri residui 9 g/l, Estratto secco totale 22 g/l, SO ₂ libera 22 mg/l

Ilios è il nostro vino frizzante frutto di due protagonisti: il vino base, nato dalle uve del vitigno Fiano, e il frizzante, ottenuto naturalmente grazie ad processo di rifermentazione in autoclave rigorosamente controllato. Giungono inconfondibili all'occhio il colore giallo paglierino tenue e un perlage a grana abbastanza fine. All'assaggio distinguiamo note olfattive fruttate di ananas e mela, una bocca leggermente vivace e un'ottima armonia organolettica.

Lo consigliamo in accompagnamento a olive verdi, calamaretti fritti, cipolline dolci di Montoro, polpo all'olio d'oliva e prezzemolo. Ilios è un compagno solare da apprezzare anche a tutto pasto con risotti al formaggio, primi a base di ricotta, pesce alla griglia e frittiture di carni bianche. Sorprendente l'accostamento alla tradizionale pizza napoletana cotta in forno a legna.

P.I.V.A e C.F. **01792160648**
C.C.I.A **104385**
R.I. **AV2632**
Cod. ACCISA **AVV00007C**

MONTESOLE s.r.l.
83038 SERRA DI MONTEFUSCO
AVELLINO ITALIA

Tel. **+39.0825.963972**
Fax. **+39.0825.963970**
e-mail **info@montesole.it**
Sito **www.montesole.it**