



# MONTESOLE®

## MONTESOLÆ CRIOS DOLCE VINO SPUMANTE



<b>Tipologia</b>	Vino Spumante <i>Dolce</i>
<b>Grado alcolico</b>	11,70% vol
<b>Uve</b>	100% Fiano
<b>Caratteristiche visive</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage piuttosto persistente a grana abbastanza fine
<b>Caratteristiche olfattive</b>	Sentori di frutta matura, mandorla, miele e caramello
<b>Caratteristiche gustative</b>	Gusto aromatico, morbido e persistente
<b>Temperatura di servizio consigliata</b>	8°C
<b>Abbinamento</b>	Paste di mandorla Siciliane, Babà alla crema, Sfogliatelle napoletane, Sorbetti alla frutta, Panna cotta ai Lamponi, Torte alla Crema Bavarese, Mousse al cioccolato, Torta Caprese Classica e al Limone, Strudel di mele
<b>Shelf life</b>	Fino a 18 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Metodo di conservazione consigliato</b>	Conservare in luogo fresco (8-10° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
<b>N. di bottiglie prodotte</b>	20.000
<b>Primo anno di produzione</b>	2012
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
<b>Terreni</b>	Argilloso-calcarei, coltivazioni a spalliera
<b>Età media vigneti</b>	16 anni
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale a partire dalla metà di settembre fino alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
<b>Spumantizzazione e affinamento</b>	Metodo Charmat - rifermentazione lenta e affinamento <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia
<b>Dati analitici</b>	Acidità totale 5,28 g/l, Zuccheri residui 52 g/l, Estratto secco totale 67 g/l, SO <sub>2</sub> libera 18 mg/l

Montesole Brios Vino Spumante Dolce è la nostra splendida bollicina da fine pasto, ricavata da un lento processo di rifermentazione *sur lie* del vino Fiano. Inconfondibile il suo giallo paglierino brillante dai riflessi dorati, il perlage persistente a grana fine e i profumi fruttati avvolti da note di dattero e frutta secca. In bocca sensazioni uniche, morbide e delicate rendono il nostro Brios gioioso accompagnatore di dessert, sorbetti e crostate alla frutta per concludere in dolcezza eventi speciali e cerimonie. In particolare suggeriamo l'accostamento a Paste di mandorla Siciliane, Babà alla crema, Sfogliatelle napoletane, Sorbetti alla frutta, Panna cotta ai Lamponi, Torte alla Crema Bavarese, Mousse al cioccolato, Torta Caprese Classica e al Limone, Strudel di mele.

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**