



MONTESOLE®

MONTESOLÆ DEMI SEC VINO SPUMANTE



Tipologia	Vino Spumante <i>Demi Sec</i>
Grado alcolico	12,00% vol
Uve	100% Fiano
Caratteristiche visive	Giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive	Profumi fruttati con note di dattero, mandorla, Fiori bianchi, miele
Caratteristiche gustative	Gusto intenso e persistente, lievemente morbido
Temperatura di servizio consigliata	8°C
Abbinamento	Paste Siciliane e Cantucci Toscani alle mandorle, Crème brûlée e Torte alla Crema Bavarese, Torta Caprese Classica e al Limone, Torte secche ai Pistacchi
Shelf life	Fino a 48 mesi dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione consigliato	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
N. di bottiglie prodotte	90.000
Primo anno di produzione	2009
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-calcarei, coltivazioni a spalliera
Età media vigneti	18 anni
Vendemmia	Raccolta manuale a partire dalla metà di settembre fino alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Spumantizzazione e affinamento	Metodo Charmat - rifermentazione lenta e affinamento <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 6,10 g/l, Zuccheri residui 30 g/l, SO ₂ libera 22 mg/l

Montesole Demi Sec Vinum Spumante è la nostra eccezionale bollicina da fine pasto, ricavata dalla lenta rifermentazione *sur lie* del vino Fiano. La sua indimenticabile personalità traspare nel suo giallo paglierino brillante dai riflessi dorati, nel perlage persistente a grana fine e nei profumi fruttati avvolti in una nota di dattero. Il gusto fresco, abboccato e corposo rende unici gli abbinamenti a biscotti secchi, dessert e crostate alla frutta per concludere in dolcezza eventi e occasioni speciali. In particolare suggeriamo l'accostamento a Cantucci alle mandorle, Biscotti al Cocco, Amaretti, Sfogliatelle napoletane, Aragostine alla Crema, Crème Caramel, Torta Caprese Classica e al Limone, Strudel di Amarene, Torta secca ai Pistacchi.

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**