



MONTESOLE®

MONTESOLÆ EXTRA DRY VINO SPUMANTE



Tipologia	Vino Spumante Bianco <i>Extra Dry</i>
Annata	
Grado alcolico	11,80% vol
Uve	100% Greco
Caratteristiche visive	Giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive	Sentori floreali con nota minerale tipica
Caratteristiche gustative	Gusto leggermente secco, aromatico, corposo e armonico
Temperatura di servizio	8°C
Abbinamento	Frittura di Gamberi e Calamaretti, Panzerottini fritti alla Ricotta e Spinaci, Polpo in insalata, Sushi, Olive verdi, Cipolline in agrodolce, stuzzicherie da aperitivo, pesci alla griglia, Pizza cotta in forno a legna
Shelf life	Fino a 30 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	30.000
Primo anno di produzione	2014
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 6,28 g/l, Zuccheri residui 15 g/l, SO ₂ libera 19 mg/l

Montesole Extra Dry Vino Spumante è la nostra nuova bollicina ottenuta interamente dalle uve del vitigno Greco tramite un lento processo di rifermentazione *sur lie* in autoclave. Agli occhi spiccano il caratteristico giallo paglierino brillante assieme al perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono raffinati profumi floreali, rimarcati dalla nota minerale tipica del Greco. Il gusto leggermente secco, armonico ed equilibrato rende agile e versatile l'abbinamento a stuzzicherie da aperitivo, antipasti a base di pesce, frittura di verdura e cibo da tapas. Sugeriamo l'accostamento a frittura leggera di Gamberi e Calamaretti, Panzerottini fritti alla Ricotta e Spinaci, Polpo in insalata, Olive verdi, Cipolline in agrodolce, Sushi, Pizza e focacce cotte 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**