



# MONTESOLE®

## MONTESOLE FIAE' DEMI SEC VINO SPUMANTE DI QUALITA'



<b>Tipologia</b>	Vino Spumante di Qualità <i>Demi-sec</i>
<b>Annata</b>	
<b>Grado alcolico</b>	12% vol
<b>Uve</b>	100% Fiano
<b>Caratteristiche visive</b>	Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, perlage persistente a grana fine
<b>Caratteristiche olfattive</b>	Profumi fruttati con note di dattero, mandorla, fiori bianchi, miele
<b>Caratteristiche gustative</b>	Gusto morbido, rotondo, intenso e persistente
<b>Temperatura di servizio consigliata</b>	8°C
<b>Abbinamento</b>	Paste Siciliane e Cantucci Toscani alle mandorle, Crème brûlée e Torte alla Crema Bavarese, Torta Caprese Classica e al Limone, Torte secche ai Pistacchi
<b>Shelf life</b>	Fino a 36 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>	60.000
<b>Primo anno di produzione</b>	1997
<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 lungo - almeno 6 mesi di rifermentazione lenta <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 3 mesi in bottiglia
<b>Dati analitici</b>	Acidità totale 6,10 g/l, Zuccheri residui 30 g/l, SO <sub>2</sub> libera 23 mg/l

Montesole Fiae' Demi Sec Vino Spumante di Qualità è la nostra pregiata bollicina da fine pasto, ricavata dalla spumantizzazione *sur lie* del vino Fiano. Quest'ultimo è ottenuto da una selezione di uve non eccessivamente mature, affinché la loro l'acidità funga da agente protettivo nel lento processo di rifermentazione in autoclave.

La sua eleganza si riflette nel colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati, nel perlage persistente a grana fine e nei profumi fruttati avvolti da una nota di dattero. Il gusto fresco, abboccato e corposo rende il nostro Fiano Demi Sec l'ideale accompagnatore di dessert, sorbetti e crostate alla frutta per concludere in dolcezza pranzi e cene da cerimonia. In particolare suggeriamo l'accostamento a Paste Siciliane e Cantucci Toscani alle mandorle, Crème brûlée e Torte alla Crema Bavarese, Torta Caprese Classica e al Limone, Torte secche 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**