



MONTESOLE®

MONTESOLE GRIÆ' BRUT VINO SPUMANTE DI QUALITÀ'



Tipologia Vino Spumante di Qualità *Brut*
Grado alcolico 12,10% vol

Uve 100% Greco

Caratteristiche visive Giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine

Caratteristiche olfattive Note agrumate e floreali, minerale

Caratteristiche gustative Gusto secco, armonico, persistente

Temperatura di servizio 8°C

consigliata

Abbinamento Frittiture di Gamberi e Calamaretti, Ostriche al pan burrato, tartine al Caviale e Salmone affumicato, primi piatti ai frutti di mare, dolci al Cioccolato fondente, torte da forno alla frutta secca

Shelf life 48 mesi

Metodo di conservazione Conservare in luogo fresco, umidità 50% circa, al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi

consigliato

N. di bottiglie prodotte 100.000

Primo anno di produzione 1996

Zona di produzione Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia

Terreni Argilloso-calcarei, allevamento a spalliera

Età media vigneti 20 anni

Vendemmia Raccolta manuale a partire da metà settembre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg

Spumantizzazione e affinamento Metodo Charmat lungo - almeno 4 mesi di rifermentazione lenta e affinamento *sur lie* in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 3 mesi in bottiglia

Dati analitici Acidità totale 6,60 g/l,
Zuccheri residui 8 g/l,
SO₂ libera 21 mg

Montesole Griae' Brut Vino Spumante di Qualità è ottenuto interamente dalle uve del vitigno Greco tramite un lento processo di rifermentazione *sur lie* in autoclave, secondo il metodo Charmat Lungo. Agli occhi spicca il giallo paglierino brillante dai riflessi verdognoli. Il perlage si presenta persistente e a grana fine, fini sentori agrumati e floreali impreziositi dalla nota minerale tipica del Greco. Il gusto secco, armonico ed elegante lo rende indimenticabile accompagnatore di aperitivi d'occasione e antipasti da cerimonia. Sugeriamo l'accostamento a frittiture leggere di Gamberi e Calamaretti, Ostriche al pan burrato, tartine al Caviale e Salmone affumicato, primi ai frutti di mare e Pasticceria secca.

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**