



MONTESOLE®

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ'

FIAE' FIANO DEMI-SEC



Tipologia	Vino Spumante di Qualità <i>Demi-sec</i>
Grado alcolico	12% vol
Uve	100% Fiano
Caratteristiche visive	Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, perlage persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive	Profumi fruttati con note di dattero, mandorla e miele
Caratteristiche gustative	Gusto morbido, rotondo, intenso e persistente
Temperatura di servizio consigliata	8-9°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 36 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	1997
Zona di produzione	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso - Calcereo
Vigneti	Coltivazioni a spalliera ad altitudine variabile tra i 250 e i 600m s.l.m., esposizione variabile da Est a Sudovest
Età media vigneti	16 anni
Rese	Uva per ettaro 90 q/ha Uva a vino 1,37 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale a partire dalla metà di settembre fino alla prima settimana di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione	Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 12gg.
Spumantizzazione e affinamento	Metodo Martinotti (Charmat) - almeno 7 mesi di rifermentazione lenta <i>sur lie</i> in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 3 mesi in bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 6,10 g/l, Zuccheri residui 30 g/l, Estratto secco totale 48 g/l, SO ₂ libera 23 mg/l

Montesole Fiae' Fiano 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.