



MONTESOLE®

MONTESOLE GRIÆ' BRUT VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



Tipologia	Vino Spumante di Qualità <i>Brut</i>
Annata	2017
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 consigliata	8°C
Abbinamento	Frittore 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 consigliato	Conservare in luogo fresco, umidità 50% circa, al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
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 <i>sur lie</i> 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, SO ₂ 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 frittore 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. **AV 172**
Cod. ACCISA **AV V00007C**

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**