

# Sigva

## Montelvini Prosecco Brut Treviso DOC

**Artikelnummer:** X5316MV0101

**Ursprung:** Treviso

**Druva:** Glera

**Årgång:** NV

**Volym:** 750 ml

**Förpackning:** Glasflaska

**Kategori:** Mousserande vin



### Smakbeskrivning:

Välbalanserad, torr och en delikat smak av akaciablommor, vilda äpplen, honung och en aromatisk friskhet. Uttalade bubblor, en fin mousse och en lång eftersmak med en pigg syra.

### Skörd/Vinifikation:

Skörden följs av mjuk pressning och kall dekantering av musten. Primärjäsningen sker i ståltankar vid en kontrollerad temperatur på 18-19°, med utvalda jästsvampar. Vinet vilar på jästfällningen i cirka tre månader och placeras efter i en autoklav ( trycktank av stål) för en andra jäsning, den så kallade Martinotti- eller Charmatmetoden. Efter buteljering får vinet vila i 4-6 veckor innan den släpps på marknaden.

### Passar till:

Passar perfekt som aperitif, till plockmaten, antipasti misti, vitt kött, fisk och skaldjur samt till sushi.