

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montelvini Promosso Spumante Dolce
Vinícola	Montelvini
Safra	-
País	Itália
Região	Asolo, Treviso (Vêneto)
Tipo	espumante
Castas	uvas aromáticas de Treviso
Teor Alcoólico	9.5%
Maturação	tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	4° a 6° C
Guarda	até 2019
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Espumante doce produzido com uvas aromáticas da região de treviso, o Promosso tem seu vinho base elaborado através do método tradicional de vinificação de vinhos brancos, porém é apenas parcialmente fermentado e em seguida refrigerado. Após é colocado em autoclaves para refermentação com leveduras selecionadas e em seguida é novamente resfriado, desta vez com a presença das borras finas. Quando pronto, é filtrado e engarrafado. O resultado é um vinho espumante doce, porém leve e refrescante, extremamente fácil e prazeroso de ser bebido. No aroma temos frutas tropicais, destacando-se o pêssego e a maçã e delicadas notas de flores brancas. Em boca é leve e fresco, tem bom equilíbrio entre doçura e acidez, com sabores frutados que acompanham as notas aromáticas. Perfeito para conversas na beira do mar ou da piscina, ou ainda para acompanhar sobremesas, como torta de frutas ou biscoitos... yummy :)

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com perlage fina e persistente



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas tropicais, destacando-se o pêssego e a maçã e delicadas notas de flores brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve e fresco, tem bom equilíbrio entre doçura e acidez, com sabores frutados que acompanham as notas aromáticas

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA