

*M<sup>TM</sup>*  
*Montagner*



LINEA "SPUMANTI DIVERSI"

PRSE01  
PRSEM01

PRIMASERATA - Grand Cuvée Spumante Brut - Lt. 0,75

PRIMASERATA - Grand Cuvée Spumante Brut - Magnum Lt. 1,5

# LINEA "SPUMANTI DIVERSI"



**DESCRIZIONE PRODOTTO:**  
**PRSE01 - PRIMASERATA**  
**Grand Cuvée Spumante Brut**

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
12,5% Vol.

**AREA PRODUTTIVA:**  
Veneto.

**COMPOSIZIONE:**  
50% Pinot nero, 50% Chardonnay.

**PROCESSO PRODUTTIVO:**  
Le uve raccolte a mano, vengono vinificate in bianco mentre la fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave. Al termine di questa rifermentazione, lo spumante rimane nel suo lievito per almeno "90 GIORNI" in modo da favorire la dissoluzione di particolari sostanze derivanti dalla lisi (disgregazione) del lievito stesso caratterizzando il prodotto. La fermentazione è con metodo charmat lungo.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
È uno spumante di grande eleganza con perlage fine e persistente. Di colore giallo paglierino leggermente carico, ha un profumo intenso che ricorda la crosta di pane, la mela e la pesca mature con qualche sentore di spezie mediterranee. Sapore ricco e pieno con un buon corpo armonico ed asciutto.

**ABBINAMENTO CIBI:**  
Ottimo come aperitivo servito con verdure fritte, ideale accompagnatore di antipasti ai frutti di mare, crostacei e pesce crudo. È ottimo anche con carni bianche e formaggi freschi.

**SERVIZIO:**  
Va servito a 6 - 8°C.

**PACKAGING:**  
- Bottiglia mod. "GLADIUS" da Lt. 0,75  
- Cartoni personalizzati da 06 bottiglie orizzontali  
- Pallets da 76 cartoni

**DESCRIZIONE PRODOTTO:**  
**PRSEM01 - PRIMASERATA**  
**Grand Cuvée Spumante Brut**

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
12,5% Vol.

**AREA PRODUTTIVA:**  
Veneto.

**COMPOSIZIONE:**  
50% Pinot nero, 50% Chardonnay.

**PROCESSO PRODUTTIVO:**  
Le uve raccolte a mano, vengono vinificate in bianco mentre la fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave. Al termine di questa rifermentazione, lo spumante rimane nel suo lievito per almeno "90 GIORNI" in modo da favorire la dissoluzione di particolari sostanze derivanti dalla lisi (disgregazione) del lievito stesso caratterizzando il prodotto. La fermentazione è con metodo charmat lungo.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
È uno spumante di grande eleganza con perlage fine e persistente. Di colore giallo paglierino leggermente carico, ha un profumo intenso che ricorda la crosta di pane, la mela e la pesca mature con qualche sentore di spezie mediterranee. Sapore ricco e pieno con un buon corpo armonico ed asciutto.

**ABBINAMENTO CIBI:**  
Ottimo come aperitivo servito con verdure fritte, ideale accompagnatore di antipasti ai frutti di mare, crostacei e pesce crudo. È ottimo anche con carni bianche e formaggi freschi.

**SERVIZIO:**  
Va servito a 6 - 8°C.

**PACKAGING:**  
- Magnum mod. "GLADIUS" da Lt. 1,5  
- Cartoni personalizzati da 04 Magnum verticali  
- Pallets da 48 cartoni

NB: Per correttezza, informiamo i nostri clienti che il grado alcolico e le caratteristiche organolettiche dei nostri prodotti, possono essere soggette a variazioni legate soprattutto ad annate e vendemmie.

  
**Montagner**  
VINI E SPUMANTE

**Montagner Vini e Spumanti S.r.l.**  
Via Callalta, 3 - 31045 Motta di Livenza (TV) Italia  
Tel. +39 0422 861800 - Fax +39 0422 766092  
e-mail: info@montagner.com  
http://www.montagner.com