



PREMIUM WINES ON TAP



Il vino
italiano
di qualità
nella sua
forma più
green è
Monvin.



catalogo prodotti

Una storia fatta di impegno, etica e qualità fin dal 1968.

Monvin nasce a Volpago (TV), nella zona DOCG Montello e Colli Asolani, nel 1968 da un'intuizione di Armando Serena, erede di una famiglia presente nel mondo del vino dal 1881. **Oggi l'azienda è leader indiscussa nella produzione del vino alla spina di fascia premium.**





La sapienza enologica di Monvin incontra un nuovo stile di consumo del vino.

Da sempre il consumo del vino alla spina è un momento conviviale di gioia e spensieratezza, è **espressione di un'identità e un'atmosfera inequivocabilmente italiane** che scegliamo di far rivivere nei calici di tutto il mondo.

Il consumo responsabile dei prodotti Monvin è in linea con uno **stile di vita contemporaneo giovane, fatto di qualità e ricercatezza**, coerente con i valori green della sostenibilità.

Green is our new black.

Scegliere di bere vino alla spina significa essere sensibili ai temi ambientali, prestare attenzione ai consumi e alle relative conseguenze.

- Minori rifiuti (bottiglie di vetro, tappi, cartoni...)
- Minore consumo di risorse energetiche
- Minore inquinamento atmosferico
- Maggiore vantaggio economico
- Ampio periodo di stoccaggio

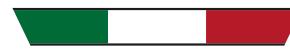
Questi sono i vantaggi che il vino alla spina mette in atto, garantendo al consumatore contemporaneo un prodotto attento non solo alla qualità ma anche alla sostenibilità.

Monvin è un brand di Gruppo Montelvini,
certificato Cantina Sostenibile Equalitas.



mon vin

PREMIUM WINES ON TAP



catalogo prodotti



Una selezione
di vini
bianchi, rossi
e rosati anche
in versione
frizzante.

La grande esperienza maturata nel mondo
del vino alla spina ha permesso a Monvin di
**migliorare costantemente la qualità dei
prodotti e selezionare un'ampia gamma di vini.**



Vini bianchi fermi

Monvin Bianco

Blend di uve bianche selezionate. Dal colore giallo paglierino, ha un profumo fresco, fruttato e delicato. Al palato risulta vellutato e armonico. Vino da tutto pasto, ottimo con la pizza.

Alcool % vol. **11** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,3** / Contenuto zuccheri g/100ml **0,9** / So2 tot. mg/l **100** / Pressione atm. **0**

Bianco dei Dogi

È un blend ottenuto principalmente da varietà aromatiche a bacca bianca. Colore giallo paglierino; notevole intensità aromatica, con note di rosa, violetta, spezie dolci, cannella e chiodi di garofano; gusto pieno, morbido e suadente.

Alcool % vol. **12** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,5** / Contenuto zuccheri g/100ml **0,9** / So2 tot. mg/l **120** / Pressione atm. **0**

Chardonnay

Vino bianco di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli: profumo delicato, sapore fine, asciutto, gradevolmente alcolico. Indicato con minestre, pesce, formaggi morbidi.

Alcool % vol. **12** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,6** / Contenuto zuccheri g/100ml **0,9** / So2 tot. mg/l **130** / Pressione atm. **0**

Verd'oro

Blend di uve bianche selezionate. Ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo vinoso, sapore asciutto e gradevole. È un vino da tutto pasto indicato per primi e carni bianche leggere.

Alcool % vol. **11,5** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,5** / Contenuto zuccheri g/100ml **0,9** / So2 tot. mg/l **120** / Pressione atm. **0**

Verduzzo IGT VENETO

Il Verduzzo è un vitigno autoctono coltivato con successo nella Marca Trevigiana. Ha un colore giallo dorato con profumi che ricordano la mela, la pera, l'albicocca. Ha un sapore delicato e amabile. È un buon fine pasto per accompagnare crostate di frutta e biscotti secchi.

Alcool % vol. **10,5** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,3** / Contenuto zuccheri g/100ml **3,9** / So2 tot. mg/l **130** / Pressione atm. **0,5**

Sauvignon IGT VENETO

Vitigno di origine francese, il vino si presenta di colore giallo paglierino con profumo intenso ed elegante. È un vino da consumare giovane.

Alcool % vol. **12** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,6** / Contenuto zuccheri g/100ml **0,9** / So2 tot. mg/l **130** / Pressione atm. **0**





Vini rossi e rosé fermi

Monvin Rosso

Vino ottenuto da un blend di vitigni a bacca rossa. Dal colore rosso brillante e dal profumo fragrante di frutta rossa matura. Adatto a tutte le occasioni, accompagna stuzzichini, primi e piatti leggeri di carne.

Alcool % vol. 11 / Acidità tot. ac. tart. g/l 5,3 / Contenuto zuccheri g/100ml 1,1 / So2 tot. mg/l 100 / Pressione atm. 0

Rosso dei Dogi

Blend di uve rosse selezionate. Colore rubino intenso, ha un ricco e armonico bouquet. Al gusto è piacevole, pieno e complesso. Accompagna arrosti, pollame, cacciagione e selvaggina.

Alcool % vol. 12 / Acidità tot. ac. tart. g/l 5,3 / Contenuto zuccheri g/100ml 1,1 / So2 tot. mg/l 100 / Pressione atm. 0

Cabernet

Il vino ha un ricco bouquet che ricorda la liquirizia con un tipico sentore erbaceo. La grande morbidezza lo rende ideale per accompare arrosti e grigliate di carne.

Alcool % vol. 12 / Acidità tot. ac. tart. g/l 5,3 / Contenuto zuccheri g/100ml 1,1 / So2 tot. mg/l 130 / Pressione atm. 0

Sangiovese IGT MARCHE

Dal caratteristico colore rosso rubino, dal profumo vinoso molto gradevole ricorda la viola. Ha un sapore asciutto, sapido e molto armonico. Si consiglia come vino da tutto pasto, in particolare per: primi a base di carne e formaggi stagionati.

Alcool % vol. 11,5 / Acidità tot. ac. tart. g/l 6 / Contenuto zuccheri g/100ml 1,1 / So2 tot. mg/l 130 / Pressione atm. 0

Raborosso

Di colore rosso rubino e dal fragrante profumo di mora, marasca e fragolina di bosco, si presenta armonico e saporito al palato. Ideale con stuzzichini, affettati, ma anche con piatti di carne più elaborati.

Alcool % vol. 10,5 / Acidità tot. ac. tart. g/l 5,2 / Contenuto zuccheri g/100ml 2 / So2 tot. mg/l 130 / Pressione atm. 0

Merlot

Vitigno di origine francese, produce grappoli di media grandezza. Dal colore rosso rubino, sapore asciutto e persistente. Si accosta bene ad arrosti di carni bianche e rosse, pollame, cacciagione.

Alcool % vol. 11,5 / Acidità tot. ac. tart. g/l 5,2 / Contenuto zuccheri g/100ml 1,1 / So2 tot. mg/l 130 / Pressione atm. 0

Malbec IGT VENETO

Vino dal colore rosso rubino carico, con sapore lievemente erbaceo e asciutto con sentori di frutta rossa. Consigliato con piatti di carne e salumi.

Alcool % vol. 12 / Acidità tot. ac. tart. g/l 5,3 / Contenuto zuccheri g/100ml 1,3 / So2 tot. mg/l 130 / Pressione atm. 0

Regandino Fermo[®]

Il Regandino è ottenuto da un vino rosato. Di colore rosato carico, brillante, ha un profumo delicatamente floreale. Sapore morbido e accattivante, si abbina ottimamente con antipasti e carni bianche.

Alcool % vol. 11,5 / Acidità tot. ac. tart. g/l 5,6 / Contenuto zuccheri g/100ml 3 / So2 tot. mg/l 130 / Pressione atm. 0

Vini frizzanti bianchi

Verd'oro Vivo

Blend di uve bianche selezionate. Ha un colore giallo paglierino e un sapore asciutto e gradevole. Vino da tutto pasto, accompagna bene anche i primi piatti e le minestre.

Alcool % vol. **11** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,5** / Contenuto zuccheri g/100ml **1,2** / So2 tot. mg/l **100** / Pressione atm. **2,5**

Alzaia®

Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, presenta un perlage vivace; profumo finemente fruttato, sapore delicato e asciutto, gradevolmente alcolico. Indicato con minestre, pesce e formaggi molli.

Alcool % vol. **11** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,4** / Contenuto zuccheri g/100ml **1,4** / So2 tot. mg/l **100** / Pressione atm. **2,5**

Chardonnay Frizzante

È uno dei vitigni a bacca bianca più conosciuti e coltivati al mondo. Ha un colore giallo paglierino e nella versione frizzante mantiene un profumo deciso e intenso, con un sapore delicato. Si abbina a piatti di pesce e vegetariani.

Alcool % vol. **11,5** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,6** / Contenuto zuccheri g/100ml **0,9** / So2 tot. mg/l **100** / Pressione atm. **2,5**

Prodry®

Vino frizzante bianco a fermentizzazione naturale dalle caratteristiche aromatiche tipiche del territorio. Di colore giallo paglierino, ha un profumo fruttato e delicato. Ottimo come aperitivo è indicato a tutto pasto specialmente con fritture miste di pesce o verdure.

Alcool % vol. **11** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,3** / Contenuto zuccheri g/100ml **1,2** / So2 tot. mg/l **100** / Pressione atm. **2,5**

Glera IGT VENETO

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta un perlage vivace e fragrante con profumo fruttato e aromatico. Ha un'acidità piacevolmente vivace, ottimo come aperitivo, con antipasti a base di pesce e formaggio.

Alcool % vol. **11** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,4** / Contenuto zuccheri g/100ml **1,4** / So2 tot. mg/l **100** / Pressione atm. **2,5**

Prodry® Low

Vino bianco frizzante a basso contenuto alcolico. Ideale come aperitivo e perfetto a tutto pasto, in particolare con antipasti di mare, sushi, verdure grigliate e piatti leggeri della cucina mediterranea.

Alcool % vol. **8** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,5** / Contenuto zuccheri g/100ml **1,3** / So2 tot. mg/l **100** / Pressione atm. **2,5**





Vini frizzanti rossi e rosé

Giramondo®

Il Giramondo è un vino amabile ottenuto utilizzando i mosti e i chicchi più ricchi e generosi così da ottenere un vino dai profumi e colori molto intensi. Quindi presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei e un profumo intenso e persistente. Il sapore ricorda i frutti di bosco. Da gustare con dessert e torte.

Alcool % vol. **10** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,5** / Contenuto zuccheri g/100ml **4,7** / So₂ tot. mg/l **110** / Pressione atm. **2,5**

Raboso IGT VENETO

Vitigno autoctono, il Raboso è tra i vitigni più coltivati nella zona del Piave. Dal colore rosso rubino, presenta al naso profumo di marasca, violette di campo e more; ha un'acidità piacevolmente vivace, è fresco e sapido con un corpo snello e leggero. Ottimo con gli insaccati, si presta a pranzi allegri e informali.

Alcool % vol. **10,5** / Acidità tot. ac. tart. g/l **6** / Contenuto zuccheri g/100ml **4,1** / So₂ tot. mg/l **100** / Pressione atm. **2,5**

Regandino® Frizzante

Il Regandino è un blend ottenuto da vitigni a bacca rossa e bianca. Di colore rosato scarico, brillante, ha un profumo floreale e vivace. Sapore morbido e accattivamente, si abbina ottimamente con antipasti e carni bianche.

Alcool % vol. **11,5** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,3** / Contenuto zuccheri g/100ml **1,3** / So₂ tot. mg/l **120** / Pressione atm. **1,6**

Raborosa - Raboso IGT VENETO

Il colore intrigante e coinvolgente ci prepara ai profumi fruttati e freschi del vino. Il Raborosa con la sua buona struttura acida garantisce la vivacità frizzante al palato mantenendo comunque sensazioni finali di frutta rossa primaverile. Ottimo come vino a tutto pasto e fuori pasto.

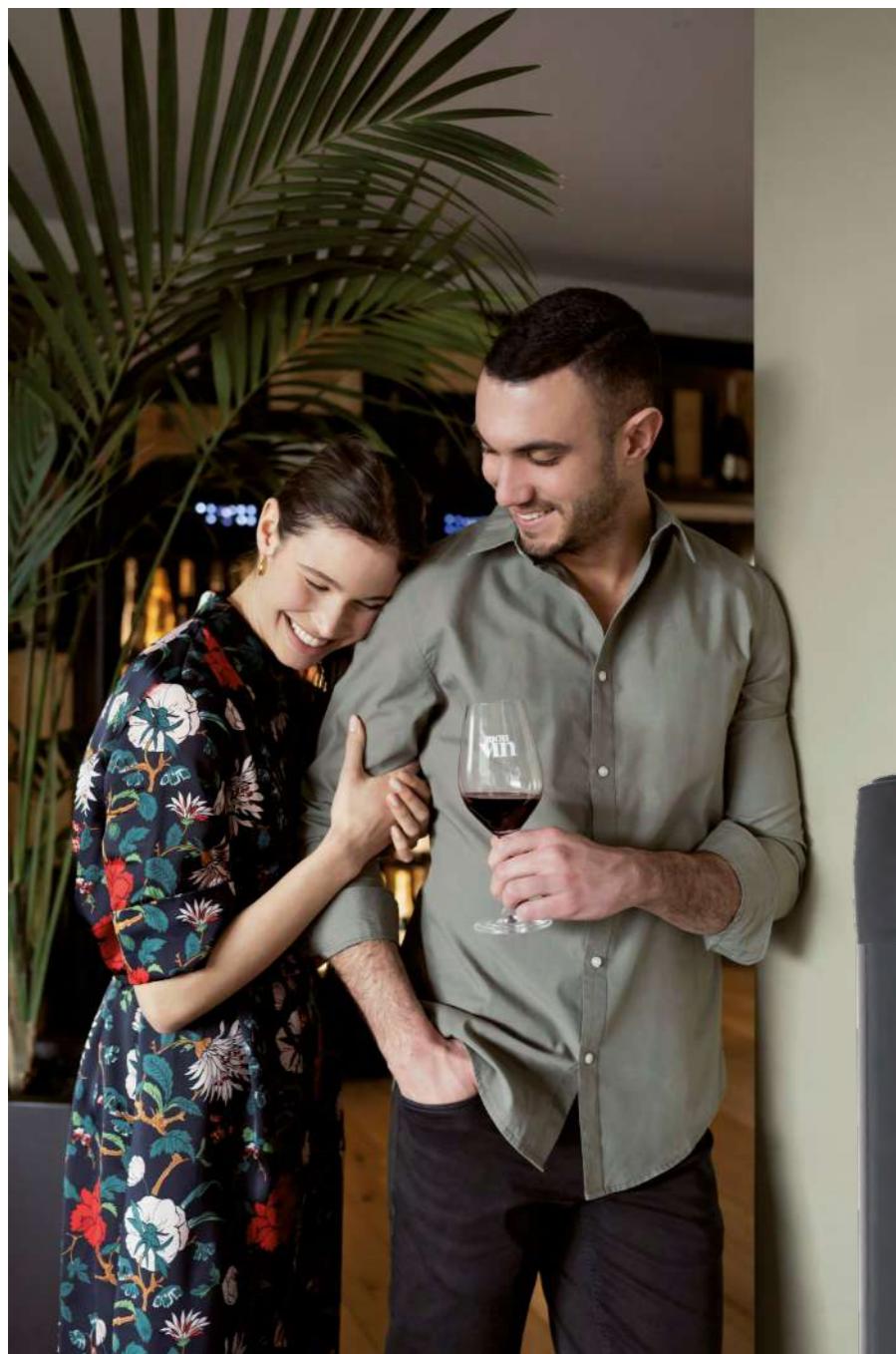
Alcool % vol. **10,5** / Acidità tot. ac. tart. g/l **6,1** / Contenuto zuccheri g/100ml **1,9** / So₂ tot. mg/l **130** / Pressione atm. **2,5**

Ready to drink

Monvin Spritz

Equilibrato tra dolcezza e amarezza, con una piacevole freschezza e una leggera effervescenza. Monvin Spritz è perfetto come aperitivo, si accompagna bene a stuzzichini salati, affettati, formaggi freschi e finger food. Consigliato il servizio con ghiaccio e una fetta di arancia.

Alcool % vol. **6,5%** / Acidità tot. ac. tart. g/l **5,4** / Contenuto zuccheri g/100ml **9,5 ± 0,5** / So₂ tot. mg/l **130** / Pressione atm. **2,5**



Fusto Monvin in acciaio a rendere: qualità e garanzia.

L'acciaio è il materiale che meglio di tutti conserva il vino intatto.

Il fusto in acciaio Tino Tino® è ergonomico, facile da trasportare e da accatastare, occupa poco spazio e grazie al suo inconfondibile rivestimento nero in poliuretano, è in grado di assorbire urti ed evita al vino di subire shock termici.

In ottica di un'economia circolare green, il **fusto è a rendere grazie alla tecnologia che lo sterilizza prima di ogni nuovo riempimento**; in questo modo si hanno sempre vini sicuri e garantiti dal punto di vista organolettico.

Capacità del fusto Tino Tino®: 20 litri.

Una soluzione:

- Sinonimo di garanzia, mantiene inalterato il vino
- Ergonomica, facile da trasportare e accatastare
- Riutilizzabile, veloce da sterilizzare
- Di facile installazione
- Di facile gestione, nessun costo di manutenzione
- Di design, nero lucido.



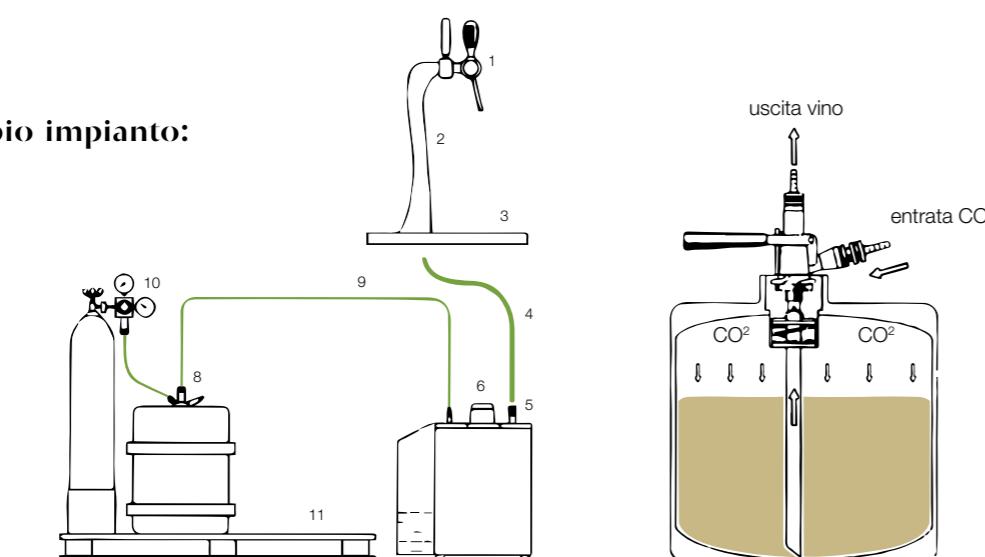
Impianto di spillatura vino alla spina.

Per servire un vino alla spina sempre perfetto e piacevole è fondamentale un impianto efficiente. Incidono sulla funzionalità e sull'efficienza dell'impianto essenzialmente tre fattori:

1. grado di saturazione del vino;
2. temperatura di stoccaggio del fusto;
3. dislivello tra fusto e rubinetto.

La contro-pressione iniziale da applicare all'impianto non è arbitraria, bensì dipende dalla quantità di anidride carbonica (CO_2) naturalmente presente nel vino e definita nel gergo tecnico con il termine di **“pressione di equilibrio”**.

Esempio impianto:



1. rubinetto di erogazione / 2. colonna di erogazione / 3. raccogligocce / 4. collegamento frigorifero / 5. raccordo di collegamento / 6. agitatore / 7. refrigeratore / 8. testa di spillatura / 9. tubo inox o sintetico tra fusto e frigorifero / 10. riduttore di pressione / 11. pedana per fusti



Tenendo ben presente che un gas tende a disciogliersi in un liquido in maniera proporzionale all'abbassarsi della temperatura e all'aumentare della pressione esercitata, è **indispensabile** nel caso di un impianto di spillatura **determinare la giusta pressione di spinta**. Con pressioni di spinta errate andremo a modificare la qualità del prodotto.

L'**impiego del gas alimentare** in un impianto di spillatura da fusto è duplice: oltre ad **offrire la spinta per vincere il percorso che il prodotto deve effettuare dal contenitore di stoccaggio al rubinetto**, deve **mantenere il livello di saturazione idoneo per conservare il valore di CO_2 iniziale** sostituendo lo spazio vuoto lasciato dal vino erogato.

Monvin, con la sua lunga esperienza sul campo dei prodotti in fusto, **consiglia l'impiego dell'azoto come gas di spinta**. L'azoto risulta infatti inerte nei confronti del vino non alterandone le caratteristiche organolettiche e fisiche sia per vini fermi che frizzanti.



**mon
vin**
PREMIUM WINES ON TAP

Consigli per una corretta installazione del fusto.

I tecnici installatori sapranno calcolare al meglio la giusta pressione di esercizio partendo dalla scheda tecnica dei prodotti e dalla logistica di installazione dell'impianto stesso.

Il posizionamento della macchina e dei fusti riveste un'importanza fondamentale per il buon funzionamento dell'impianto.

In particolare è importante verificare che:

- a) la temperatura di stoccaggio dei fusti sia il più costante possibile;
- b) dal momento che la contropressione di CO₂ è stata regolata alla temperatura ambiente, è necessario lasciare i fusti nell'ambiente almeno 24 ore prima del servizio.



La manutenzione ordinaria

Si consiglia di effettuare la **sterilizzazione ogni 30 - 40 giorni** in condizioni di normale utilizzo.

Le infezioni batteriche che si manifestano sotto forma di cattivo odore/sapore e di aspetto torbido, si presentano tanto più spesso quanto meno viene usato l'impianto.

Un impianto che consuma poco vino necessita di sterilizzazioni più frequenti. È importante **disincrostante con detergenti a base soda e sanificare l'impianto con detergenti a base cloro**, affidandosi in ogni caso ai tecnici esperti del distributore.

La manutenzione giornaliera: i compiti dell'esercente

È consigliabile:

- lavare ogni giorno il rubinetto ed il beccuccio con acqua tiepida o calda senza usare detergenti o spugne abrasive;
- svuotare e lavare con acqua calda la vaschetta raccogligocce;
- ove possibile, risciacquare l'impianto con acqua pura ad ogni cambio fusto per allontanare notevolmente l'intervallo di tempo che trascorre fra le sterilizzazioni.

Il condensatore del frigo (comunemente chiamato radiatore) è l'anima del vostro impianto e deve essere sempre perfettamente pulito e libero da ostruzioni, per la pulizia usare una spazzola morbida o aria compressa facendo attenzione a non danneggiare le alette del condensatore.

Controllare che il foro ed il tubicino per lo scarico del troppo pieno siano liberi da eventuali ostruzioni.

Importante

Quello che non si deve mai fare per la vostra sicurezza:

- non accedere mai all'impianto senza aver tolto tensione
- non utilizzare mai prese multiple per i collegamenti elettrici
- non tenere mai le bombole di gas compresso al sole o vicino a fonti di calore
- non tenere mai le bombole di gas compresso a temperature al di sotto di 0°C o in celle frigorifere
- non coricare mai le bombole di gas compresso orizzontalmente durante l'esercizio (così facendo il gas non vaporizza ed entra in forma liquida nella linea gas con rischio danneggiamento)
- non spegnere mai il gruppo frigo se non per periodi lunghi o per manutenzione.

Per un miglior funzionamento:

- non stoccare i fusti in ambienti troppo caldi o troppo freddi (15 - 25 °C) range ottimale
- non stoccare i fusti in ambienti sporchi o maleodoranti
- dare la giusta rotazione ai fusti
- trasferire i fusti almeno 12 - 24 ore prima dell'utilizzo nel locale di stoccaggio
- non spillare una bevanda con la bombola chiusa
- assicurarsi che la bombola sia completamente aperta
- non aggiungere salamoie all'acqua della vasca
- non versare mai la bevanda in bicchieri caldi
- non usare detergenti profumati.

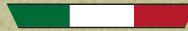


Si ricorda infine che la detergenza e sanificazione degli impianti di spillatura sono regolamentate dalla normativa HACCP (controllo e analisi dei punti critici nel processo di lavorazione delle aziende alimentari). Tecnica imposta dalla Direttiva Europea 93/43 CE e recepita in Italia nel D.L. n° 155 del 1997.



mon vin

PREMIUM WINES ON TAP



Monvin è un marchio di

GRUPPO

MONTELVINI

Alleati in Vigna

Via Cal Trevigiana, 51
31040 Volpago del Montello (TV) Italia
tel. +39 0423.8777 - monvin.it