



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

Il Brutto
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG
Sui lieviti



Asolo Prosecco Superiore DOCG Sui lieviti rappresenta un netto richiamo alla tradizione e cultura contadina trevigiana e di Asolo in particolare; “Brutto” perché è un vino naturale, non filtrato, con una limitata presenza naturale di solfiti e pochissimi zuccheri (2 g/lt).

Si può bere scaraffato come da tradizione per separare il fondo oppure versato dalla bottiglia per gustarlo velato, sapido e corposo.

Nato prima del Prosecco che siamo abituati a bere oggi, in un periodo in cui ancora non esistevano le autoclavi. Le uve destinate alla produzione di questo spumante vengono vendemmiate verso la metà di settembre nei versanti di mezzogiorno dei complessi collinari a sud del Piave; il vino base, ottenuto dalla prima fermentazione, viene lasciato riposare per almeno sei mesi in tini di acciaio, fino ai primi di marzo, per poi essere imbottigliato per la presa di spuma. Solo dopo almeno 90 giorni potrà essere messo in commercio, senza sboccatura, ovvero la separazione dei lieviti residui che ne caratterizzeranno l'aspetto velato e il gusto asciutto.

Vino con bassi tenori di solfiti perché il lievito ha azione protettiva.

Per la bassa quantità di zuccheri residui presenti, “Brutto” può essere classificato “brut nature”. Nella prima fase di commercializzazione l'Asolo Prosecco superiore DOCG Sui lieviti presenterà note aromatiche primarie di fiori e frutta, un gusto morbido e avvolgente per la presenza dei lieviti ben amalgamati, con le caratteristiche sapide e minerali che i terreni di Asolo sanno conferire. Nel tempo gli aromi primari lasceranno spazio a note più evolute, donando maggiore complessità al prodotto. Ogni bottiglia e ogni bicchiere possono essere diversi e raccontano questa evoluzione. Non esiste omologazione: un vino che ha un'anima. La duplice scelta di poterlo degustare dopo averlo decantato oppure con abbondanti lieviti in sospensione, aumenta la versatilità e le occasioni di consumo. Può essere degustato da solo o con svariati abbinamenti.

| | |
|---------------------|--------|
| ALCOOL % VOL | 11.00 |
| AC. TOT % AC. TART. | 5.30 |
| CONT. G/L ZUCCH. | 2.00 |
| SO" MG/L | 50 |
| PRESS. ATM. | 4.50 |
| CONT. | 0,75 L |
| BTG PER CARTONE | 6 |