



# MONTELVINI

*Collezione Serenitatis*

**ASOLO PROSECCO  
DOCG SPAGO**

*Frizzante*



Il Frizzante ricorda la versione più antica del Prosecco, un vino genuino che si caratterizza per la sua fragranza fruttata. Si apprezza per la bevibilità e per la bollicina delicata, che lo rendono adatto ad ogni occasione. La produzione per ceppo è ridotta, i grappoli sono spargoli cosicchè raggiungono una maturazione ottimale. Acquistano infatti un colore giallo paglierino ambrato dal sapore quasi mieloso.

### *La Vinificazione*

Il vino è ottenuto da uve provenienti dai nostri migliori vigneti la cui selezione avviene nel rispetto di precise regole ed è frutto dell'attento lavoro di un tecnico di campagna. Il vino base, addizionato di lieviti selezionati e mosto concentrato, viene rifermentato in autoclave a temperature controllate.

Al termine della fermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione. Il vino ottenuto è imbottigliato con moderne tecnologie.

### *Il Vino*

L'Asolo Prosecco DOCG Frizzante è l'esemplare più versatile del Prosecco. Leggero, esuberante, fruttato e facile da bere è perfetto per accompagnare i brindisi nelle occasioni di festa così come per concedersi un quotidiano momento di piacere, magari in compagnia degli amici. E' ideale con minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

|                      |        |
|----------------------|--------|
| ALCOOL % VOL         | 11.00  |
| AC. TOT % AC. TART.  | 5.30   |
| CONT. G/L ZUCCH.     | 13.00  |
| SO <sup>2</sup> MG/L | 120    |
| PRESS. ATM.          | 2.50   |
| CONT.                | 0,75 L |
| BTG PER CARTONE      | 6      |