



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 ² MG/L	120
PRESS. ATM.	2.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6