



# MONTELVINI

*Collezione Serenitatis*

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG**

*Millesimato - Brut*



Il Prosecco è un vino ormai considerato autoctono delle colline di Conegliano e Valdobbiadene dove la tradizione e la qualità delle uve esprimono il meglio delle loro caratteristiche. Il terreno calcareo, l'esposizione solare e le vecchie viti sono un connubio unico che si esprime in uve spargole, aromatiche e dolcissime. Segue una raccolta quasi tardiva ed una fermentazione alcolica particolarmente delicata. La presa di spuma è lenta, i lieviti sprigionano poco a poco l'anidride carbonica che diventa spuma fragrante e persistente.

### *La Vinificazione*

L'uva, raggiunta la maturità aromatica, viene raccolta a mano e trasportata in cantina, con l'utilizzo di cassette dal carico massimo di 15 Kg, dove verrà subito sottoposta a pressatura soffice al fine di prelevarne il mosto fiore. Il mosto viene fatto decantare e successivamente viene attivata la fermentazione mediante l'utilizzo di lieviti selezionati. Ultimata la fermentazione il vino così ottenuto continua il suo affinamento per altri 2 mesi e quindi viene avviato alla presa di spuma in autoclave secondo il metodo Martinotti.

### *Il Vino*

Il colore è brillante, giallo paglierino scarico. Il perlage è fine, costituito da una miriade di bollicine persistenti. Al naso risulta fragrante miscela di fiori e frutti, pera acerba e mela verde, litchi, note di gelsomino e timo, e un leggero retrogusto di lime.

Il sapore ricorda la mela, è fresco e nella sua armonia ha una notevole persistenza data dalla sapidità ed acidità. Ottimo come aperitivo. Trova abbinamenti ideali con gli antipasti di pesce e con i risotti della tradizione di mare.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.60
CONT. G/L ZUCCH.	10.00
SO <sup>o</sup> MG/L	110
PRESS. ATM.	5.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6