



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG**

Brut



Come espressione dell'eccellente abilità spumantistica dell'azienda nasce l'Asolo Prosecco Superiore DOCG, un vino di alta qualità ricavato dai nostri migliori vigneti. Questo vino peculiare si distingue per originalità nel panorama del Prosecco.

La Vinificazione

L'uva Glera delle colline di Asolo matura verso fine Settembre. Dopo una prima pressatura soffice il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata tramite l'utilizzo di lieviti selezionati. Terminata la fermentazione il vino viene filtrato e stoccato, quindi fatto fermentare nuovamente in autoclave con l'aggiunta del liquer de tirage ad una temperatura di 16° C. Ottenuto lo spumante viene refrigerato a - 4° C. Concluso l'affinamento il prodotto viene filtrato isobaricamente in una seconda autoclave ed imbottigliato.

Il Vino

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdi e fruttati. Il profumo fresco e fruttato con note di fiori d'acacia, il glicine, la mela verde: la finissima bollicina che sale nel bicchiere genera istintivamente allegria e la buona struttura soddisfa anche i palati più esigenti. L'eleganza di profumi e la sua delicata morbidezza lo rendono accattivante per tutti gli amanti del vino. Il Prosecco si presta egregiamente a far da spalla alle migliori crudità di pesce, ai frutti di mare al vapore e ai crostacei in guazzetto. L'equilibrio è la caratteristica principale di questo spumante.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	10.00
SO ^m MG/L	120
PRESS. ATM.	5.60
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6