



# MONTELVINI

*Collezione Serenitatis*

F 333 M

**ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE DOCG**

*Brut - Millesimato*



L'eccellenza del territorio e del suo frutto, uniti ad una nuova tecnica spumantistica, danno vita ad un Asolo Prosecco Superiore DOCG di assoluta fragranza ed originalità, che spicca per lo stile inconfondibile.

### *Il Vigneto*

La tenuta di circa due ettari è stata selezionata per le sue caratteristiche uniche. Da un unico vigneto chiamato Fontana Masorin situato sulla collina del Montello a 333 m s.l.m., nasce FM 333. Il suolo costituito da marne e ferreti conferisce un'intensa mineralità e struttura al vino ottenuto. L'altitudine di collina unita all'aria fresca proveniente dal Piave garantiscono ventilazione e un'ottima escursione termica per esaltare l'aromaticità dell'uva Glera.

### *La spumantizzazione da mosto*

Le uve vengono selezionate manualmente una volta raggiunta la perfetta maturazione, e subiscono una pressatura soffice dalla quale si utilizza il solo mosto fiore. Il mosto viene mantenuto a freddo per circa dieci giorni applicando la tecnica della conservazione a freddo, che permette di estrarre dalla polpa dell'acino un quantitativo superiore di precursori aromatici. Successivamente, il mosto viene illimpidito mediante decantazione statica a freddo e viene attivata un'unica fermentazione da mosto direttamente in autoclave per ottenere il vino spumante: per questo motivo FM333 viene considerato uno "spumante da mosto". Al termine della fermentazione con presa di spuma, attraverso travasi isobarici ravvicinati vengono mantenute solamente le fecce fini, rimesse periodicamente in sospensione con batonnage, per consentire allo spumante di acquisire maggior eleganza e morbidezza gustativa. Terminato il periodo di affinamento, lo spumante viene stabilizzato, microfiltrato e imbottigliato. Nel rispetto dei tempi che la natura impone, dalla raccolta delle uve al corretto affinamento, FM333 vede la luce dopo 6 mesi di lavorazione complessiva.



# MONTELVINI

*Collezione Serenitatis*

F 333 M

**ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE DOCG**

*Brut - Millesimato*



### *Il Vino*

Il metodo di spumantizzazione esalta le caratteristiche distintive dell'uva Glera; freschezza e sapidità creano la struttura portante di questo spumante che armoniosamente si fregia di una spuma vivace ma al contempo soffice e cremosa. Il vino si presenta di un brillante giallo paglierino, decorato da tenui riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono deliziosi tocchi aromatici che riportano alla mela Golden, e alla pera Williams. Il tutto è completato da un apporto floreale che trova nel glicine e nell'acacia una dolce e primaverile alleanza. La bollicina è finissima e persistente, ipnoticamente attrae con una sinuosa danza alla quale si cede appagati da un'eleganza aromatica unica. Al palato lo spumante si presenta imperioso, minerale, vivace per poi allargarsi in una esplosione gustativa di lunghissima persistenza, nella quale si ritrovano le sensazioni olfattive oltre ad accenni di papaia ed ananas. FM333 si presta egregiamente all'accompagnamento con crudità di pesce, frutti di mare al vapore e pietanze mediterranee.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	9.00
SO <sup>o</sup> MG/L	100
PRESS. ATM.	5.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	4



# MONTELVINI

*Serenitatis Collection*

F 333 M

**ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE DOCG**

*Brut - Millesimato*



The excellent quality of the land and its fruits, combined with a new sparkling wine technique, lead to the creation of an Asolo Prosecco Superiore DOCG, called FM333 which is wonderfully fragrant and original and that stands out for its unmistakable style. FM333 : FM means Fontana Masorin , the name of our vineyard located on Montello hill 333 meters above sea level . In fact this is the first Asolo Prosecco Superiore produced with Glera grapes harvested from a single vineyard. The Montello hill is a really singular location. The soil is almost red because rich in mineral elements, while the climate is sunny, well exposed and with a sensitive temperature excursion between day and night. All these aspects give the wine specific peculiarities and intense aromas.

### *The Vinification process*

Concerning the winemaking process, the grapes are selected manually once they have reached perfect ripeness, they consequently undergo a soft pressing and of the resulting must only the first pressing part (which is called in Italian Mosto Fiore) is kept and used for this wine. The must is kept at a controlled low temperature for about a week and then undergoes a cold liquid relaying technique, that allows a higher number of aromatic precursors to be extracted from the grape pulp. Subsequently, the must is clarified by means of cold decantation and a single fermentation from the must is activated directly in an autoclave to obtain this sparkling wine. This method is different from what is normally used and for this reason FM333 is considered a "sparkling wine from must". Once fermentation has ended, the rough lees are separated from the wine through isobaric decanting while the fine lees are kept and periodically put back in suspension to allow the sparkling wine to acquire greater elegance and softness. At the end of a process of about 6 months, the wine is filtered and prepared for bottling. The winemaking technique highlights the distinctive characteristics of the Glera grape; freshness and sapidity create the structure of this sparkling wine that harmoniously pairs with a lively, soft and creamy foam.

### *The Wine*

The colour of the wine is a bright straw yellow, with soft greenish nuances. On the nose you can perceive delicious aromatic touches that remind Golden apple, William pear and freshly cut grass. All this is completed by floral hints of wisteria and acacia.

The bubbles are very fine and persistent; we are hypnotically attracted by this sinuous dance and satisfied by the elegance and aromatic beauty. On the palate the wine is intense, mineral, lively and then expands in a tasting experience with a very long persistence, in which we find the olfactory aromas and hints of papaya and pineapple. FM333 pairs very well with raw fish, steamed seafood and Mediterranean dishes. It will be available in a luxurious and innovative packaging of which we have produced 3.333 cases.

ALCOHOL % BY VOL	11.50
AC. TOT % TART. AC.	5.30
SUGAR G/L	9.00
SO <sup>2</sup> MG/L	100
ATM. PRESS.	5.50
CONTENT	0,75 L
BOTTLES PER CASE	4