



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

Il Brutto
ASOLO PROSECCO

SUPERIORE DOCG

Sui lieviti



Asolo Prosecco Superiore DOCG Sui lieviti rappresenta un netto richiamo alla tradizione e cultura contadina trevigiana e di Asolo in particolare; “Brutto” perché è un vino naturale, non filtrato, con una limitata presenza naturale di solfiti e pochissimi zuccheri (2 g/lt).

Si può bere scaraffato come da tradizione per separare il fondo oppure versato dalla bottiglia per gustarlo velato, sapido e corposo.

Nato prima del Prosecco che siamo abituati a bere oggi, in un periodo in cui ancora non esistevano le autoclavi. Le uve destinate alla produzione di questo spumante vengono vendemmiate verso la metà di settembre nei versanti di mezzogiorno dei complessi collinari a sud del Piave; il vino base, ottenuto dalla prima fermentazione, viene lasciato riposare per almeno sei mesi in tini di acciaio, fino ai primi di marzo, per poi essere imbottigliato per la presa di spuma. Solo dopo almeno 90 giorni potrà essere messo in commercio, senza sboccatura, ovvero la separazione dei lieviti residui che ne caratterizzeranno l'aspetto velato e il gusto asciutto.

Vino con bassi tenori di solfiti perché il lievito ha azione protettiva.

Per la bassa quantità di zuccheri residui presenti, “Brutto” può essere classificato “brut nature”. Nella prima fase di commercializzazione l'Asolo Prosecco superiore DOCG Sui lieviti presenterà note aromatiche primarie di fiori e frutta, un gusto morbido e avvolgente per la presenza dei lieviti ben amalgamati, con le caratteristiche sapide e minerali che i terreni di Asolo sanno conferire. Nel tempo gli aromi primari lasceranno spazio a note più evolute, donando maggiore complessità al prodotto. Ogni bottiglia e ogni bicchiere possono essere diversi e raccontano questa evoluzione. Non esiste omologazione: un vino che ha un'anima. La duplice scelta di poterlo degustare dopo averlo decantato oppure con abbondanti lieviti in sospensione, aumenta la versatilità e le occasioni di consumo. Può essere degustato da solo o con svariati abbinamenti.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	2.00
SO" MG/L	50
PRESS. ATM.	4.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

Il Brutto
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG
Sui lieviti



Our Asolo Prosecco Superiore DOCG on the lees recalls the ancient wine making tradition used to make this wine in the Treviso province, and more specifically in the Asolo area. We called it “Il Brutto” (“The Ugly”) because it’s a natural wine, unfiltered, with a limited natural presence of sulphites and a very low sugar content (2 gr/Lt).

It can be enjoyed in 2 different ways: slowly poured from a carafe after decantation, in order to let yeast & sediments deposit, leaving the wine nice crisp & clear; as a second option it can be poured directly from the bottle, allowing yeast & sediments to mix in the glass, in this case the wine will be cloudy, savoury and full-bodied.

This is the traditional way to make Prosecco, in a time when steel vats still did not exist, that creates a different version of Prosecco compared to the one we are used to drinking today. The grapes used for the production of this sparkling wine are harvested in mid-September from the slopes of the hilly areas south of the river Piave; The base wine, obtained from the first fermentation, is left to rest for at least six months, until the beginning of March, before being bottled for the second fermentation. Only after a minimum of 90 days can it be introduced to the market, without disgorgement.

This means the separation of the residual yeasts will not take place, and this will characterize the wine with its veiled appearance and dry taste.

The very low sulphite level in this wine, is also possible thanks to the yeasts that helps it not to oxidise in the bottle.

Due to the low amount of residual sugar found in this wine, the “Brutto” is classified as “Brut Nature”. In the first few months after being launched, this Asolo Prosecco Superiore DOCG Sur -Lie will be flowery and fruity, it will have a soft and enveloping taste due to the presence of well blended yeasts, with the sapid and mineral characteristics typical of the soils of the Asolo area. Over time the primary aromas will lose intensity and be substituted by more evolved notes, giving the wine a greater complexity. Each bottle and each poured glass can differ from one-another, showing us this evolution as it takes place. There is no homologation: This is a wine with a soul. The possibility to choose between two serving options, cloudy as it is or decanted, increases versatility and consumption opportunities. It can be tasted alone or be paired with many different dishes.

ALCOOL % VOL	11.00
TOT. AC. % TART. AC.	5.30
SUGAR G/L	2.00
SO ² MG/L	50
ATM. PRESS.	4.50
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6