



# MONTELVINI

## *Collezione Serenitatis*

### PROSECCO TREVISO DOC

*Brut*



Il Prosecco è un vino molto delicato e raffinato che si caratterizza per aromaticità e freschezza soprattutto dopo la rifermentazione secondo il metodo Martinotti. La presa di spuma infatti arricchisce il suo bouquet di aromi fruttati. La moderata struttura di questo spumante lascia spazio ad un perlage fine e gentilmente persistente che da briosità e solletica il palato.

#### *La Vinificazione*

Alla vendemmia fa seguito la pressatura soffice e la decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 18/19° c con lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi e, dopo averlo reso limpido, viene messo in autoclave per la presa di spuma. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

#### *Il Vino*

Di un bel colore giallo paglierino brillante, con spuma fine e persistente. Il sapore è ben bilanciato dall'acidità che ne esalta la freschezza aromatica, rendendolo molto gradevole. Un vino fresco, giovane, molto versatile, ideale per una cucina moderna e leggera, e come aperitivo. Particolarmente adatto per svariati cocktail, si accosta bene ad antipasti vari, alle carni bianche e al pesce in generale.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.80
CONT. G/L ZUCCH.	10.00
SO <sup>o</sup> MG/L	110
PRESS. ATM.	5.20
CONT.	0,75 L
	1,5 L
BTG PER CARTONE	6



# MONTELVINI

## *Serenitatis Collection*

### PROSECCO TREVISO DOC

*Brut*



Prosecco is a delicate, refined wine that is characterized by its aromatic quality and its freshness, above all after secondary fermentation following the Martinotti method. The secondary fermentation enriches the wine's fruity aromas. The moderate structure of this sparkling wine leaves space for a subtle, gently persistent perlage that provides vivacity, and tickles the taster's palate.

#### *The Winemaking Process*

The harvest is followed by a gentle pressing and cold settling of the must. The primary fermentation takes place in steel tanks at controlled temperature of 18-19 degrees Celsius, using selected yeasts. The wine is kept on its lees for about three months, and, after having made it clear, it is put into an autoclave for secondary fermentation. After bottling, it is left to rest for 4-6 weeks before being put on the market.

#### *The Wine*

A bright straw color with a subtle but persistent fizziness. The taste is well-balanced, with an acidity that highlights the aromatic freshness, resulting in a very pleasant taste. It is a fresh, young wine that is extremely versatile, ideal for a modern, light cuisine or as an aperitif. It is particularly suited to a variety of cocktails, and it is a good accompaniment to various appetizers, white meat and fish in general.

ALCOHOL % BY VOL	11.00
TOT. AC. % TART. AC.	5.80
SUGAR G/L	10.00
SO <sup>2</sup> MG/L	110
ATM. PRESS.	5.20
CONTENTS	0,75 L
	1,5 L
BOTTLES PER CASE	6