



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG**

Millesimato - Extra Brut



È l'espressione massima dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG.

La selezione accurata delle uve assicura particolare finezza ed armonia, nonostante il basso contenuto zuccherino, perchè bilanciata da un notevole corpo. Il Prosecco Extra Brut, è prodotto solo nel territorio DOCG di Asolo, esaltando al massimo la freschezza e il carattere del vitigno Glera.

La Vinificazione

La raccolta si effettua nei primi giorni di settembre. Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature, così da mantenere intatta l'aromaticità propria dell'uva.

Attenzione riproposta in tutte le fasi di stoccaggio e presa di spuma, controllando tutti gli apporti di ossigeno in modo da preservare tutti i precursori aromatici che si ritroveranno nel bicchiere in fase di consumo.

Si ottiene un vino che si caratterizza per la piacevole fragranza fruttata.

Il Vino

Al Calice si presenta giallo paglierino con riflessi verdi, visivamente il perlage appare molto fine con un'ottima costanza e persistenza. All'olfatto si fondono note floreali: diventa ampio e fruttato, pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive di mela e pera, con note minerali. Emoziona la sua intensità, di buona struttura e piacevole freschezza acida; vi è un'ottima corrispondenza fra le sensazioni olfattive e quelle retro-olfattive. In bocca è cremoso, la CO₂ e il moderato contenuto alcolico ben si integrano con sensazioni bilanciate tra dolcezza, acidità, sapidità e mineralità.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.10
CONT. G/L ZUCCH.	6.00
SO ^o MG/L	110
PRESS. ATM.	5.60
CONT.	0,75 L
	1,5 L
	3 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG**

Millesimato - Extra Brut



È l'espressione massima dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG.

La selezione accurata delle uve assicura particolare finezza ed armonia, nonostante il basso contenuto zuccherino, perchè bilanciata da un notevole corpo. Il Prosecco Extra Brut, è prodotto solo nel territorio DOCG di Asolo, esaltando al massimo la freschezza e il carattere del vitigno Glera.

La Vinificazione

La raccolta si effettua nei primi giorni di settembre. Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature, così da mantenere intatta l'aromaticità propria dell'uva.

Attenzione riproposta in tutte le fasi di stoccaggio e presa di spuma, controllando tutti gli apporti di ossigeno in modo da preservare tutti i precursori aromatici che si ritroveranno nel bicchiere in fase di consumo.

Si ottiene un vino che si caratterizza per la piacevole fragranza fruttata.

Il Vino

Al Calice si presenta giallo paglierino con riflessi verdi, visivamente il perlage appare molto fine con un'ottima costanza e persistenza. All'olfatto si fondono note floreali: diventa ampio e fruttato, pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive di mela e pera, con note minerali. Emoziona la sua intensità, di buona struttura e piacevole freschezza acida; vi è un'ottima corrispondenza fra le sensazioni olfattive e quelle retro-olfattive. In bocca è cremoso, la CO₂ e il moderato contenuto alcolico ben si integrano con sensazioni bilanciate tra dolcezza, acidità, sapidità e mineralità.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.10
CONT. G/L ZUCCH.	6.00
SO ^o MG/L	110
PRESS. ATM.	5.60
CONT.	0,75 L
	1,5 L
	3 L
BTG PER CARTONE	6