



# MONTELVINI

*Collezione Serenitatis*

**ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE DOCG**

*Extra Dry*



È nell'Asolo Prosecco Superiore DOCG che si racchiude la massima espressione dei vigneti dei colli asolani. Questo Prosecco è ottenuto da uve Glera, vitigno generoso ma indubbiamente di grande stoffa, è un'uva pregiata, che matura verso la metà di Settembre.

### *La Vinificazione*

L'uva viene sottoposta ad una soffice pressatura alla quale segue una decantazione statica a freddo. Al mosto illimpidito vengono aggiunti i lieviti selezionati ed è quindi posto a fermentare in recipienti termo-condizionati. Questa prima lenta fase della fermentazione viene monitorata giornalmente. Medesima attenzione viene riposta anche per la presa di spuma, seguita in ogni suo particolare dalla scelta dei lieviti e dalle temperature di processo. Il prodotto viene stabilizzato, quindi filtrato ed imbottigliato.

### *Il Vino*

Di un bel colore giallo paglierino, esprime una spuma gioiosa, fine e persistente che ne esalta la morbida e giovane fragranza. Il profumo, dalle caratteristiche ed aromatiche sensazioni, è molto ampio e complesso, bilanciato tra fruttato e floreale. Il gusto è morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida. Splendidamente armonico è indubbiamente un prodotto di qualità superiore. La sorprendente freschezza, che solletica a lungo, rende questo vino adatto e gradito a tutte le occasioni. Ottimo come aperitivo, e in abbinamento con crostacei.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.40
CONT. G/L ZUCCH.	15.00
SO <sup>o</sup> MG/L	120
PRESS. ATM.	5.60
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



# MONTELVINI

*Collezione Serenitatis*

**ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE DOCG**

*Extra Dry*



Another great expression of the sparkling wine capability of the company is the Asolo Prosecco Superiore DOCG, a high-quality wine made from the best vines from the hills of Montello and Asolo. This Prosecco is obtained from Glera grapes, a bounteous grape variety with a robust texture, it is a tardive grape that matures towards the mid September.

### *The Winemaking Process*

The grapes are subjected to a soft pressing which is followed by a cold settling. Selected yeasts are added to the clarified must, and it is then fermented in thermo-conditioned containers. This first phase of slow fermentation is monitored daily. The same attention is given to the second fermentation, monitored in every detail from the choice of yeasts and the processing temperature. The product is stabilized, then filtered and bottled.

### *The Wine*

In a pale yellow color shines a joyous foam that is subtle and persistent, enhancing the soft, youthful fragrance. The characteristic aroma ranges from fruity to floral. It is a soft wine, at once velvety and dry thanks to its balanced acidic notes. Splendidly balanced, it is undoubtedly a product of superior quality. The surprising freshness that tickles as it lingers, makes this wine suitable for all occasions. A fine aperitif that is also excellent with shellfish.

ALCOHOL % BY VOL .	11.50
TOT. AC. % TART. AC.	5.40
SUGAR G/L	15.00
SO <sup>2</sup> MG/L	120
ATM. PRESS.	5.60
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6