



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG**

Brut



Come espressione dell'eccellente abilità spumantistica dell'azienda nasce l'Asolo Prosecco Superiore DOCG, un vino di alta qualità ricavato dai nostri migliori vigneti. Questo vino peculiare si distingue per originalità nel panorama del Prosecco.

La Vinificazione

L'uva Glera delle colline di Asolo matura verso fine Settembre. Dopo una prima pressatura soffice il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata tramite l'utilizzo di lieviti selezionati. Terminata la fermentazione il vino viene filtrato e stoccato, quindi fatto fermentare nuovamente in autoclave con l'aggiunta del liquer de tirage ad una temperatura di 16° C. Ottenuto lo spumante viene refrigerato a - 4° C. Concluso l'affinamento il prodotto viene filtrato isobaricamente in una seconda autoclave ed imbottigliato.

Il Vino

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdi e fruttati. Il profumo fresco e fruttato con note di fiori d'acacia, il glicine, la mela verde: la finissima bollicina che sale nel bicchiere genera istintivamente allegria e la buona struttura soddisfa anche i palati più esigenti. L'eleganza di profumi e la sua delicata morbidezza lo rendono accattivante per tutti gli amanti del vino. Il Prosecco si presta egregiamente a far da spalla alle migliori crudità di pesce, ai frutti di mare al vapore e ai crostacei in guazzetto. L'equilibrio è la caratteristica principale di questo spumante.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	11.00
SO ^m MG/L	120
PRESS. ATM.	5.60
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG**

Brut



As an expression of the company's excellent sparkling winemaking ability comes the Asolo Prosecco Superiore DOCG, a high-quality wine made from our best vineyards. This particular wine is characterized by its originality in the Prosecco landscape.

The Winemaking Process

The Glera grapes of the Asolo hills mature toward the end of September. After a first soft pressing, the must is fermented at a controlled temperature through the use of selected yeasts. After fermentation, the wine is filtered and stored, then re-fermented in an autoclave, with the addition of liquer de tirage, at a temperature of 16 degrees Celsius. Once obtained, the sparkling wine is chilled to -4 degrees Celsius. Once the refining process is complete, the product undergoes isobaric filtration in a second autoclave and is then bottled.

The Wine

The wine is straw yellow in color with green reflections. The fresh, fruity aroma is reminiscent of acacia flower, wisteria and Golden Delicious apples. Its fine bubbles that rise in the glass create an instinctive festive atmosphere and its good structure, satisfies even the most demanding palates. At the same time, the elegance of its aromas and its softness make it attractive to all winelovers. Prosecco is well-suited to accompany the best. The main characteristics of this wine is its balance.

ALCOHOL % BY VOL .	11.50
TOT. AC. % TART. AC.	5.30
SUGAR G/L	11.00
SO ² MG/L	120
ATM. PRESS.	5.60
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6