



# 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 CO<sub>2</sub> 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.	5.00
SO <sup>o</sup> 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*



It is the maximum expression of Asolo Prosecco Superiore DOCG. The careful selection of grapes ensures a particular finesse and harmony, despite the low sugar content, balanced by a notable body. The Prosecco Extra Brut is produced only in the DOCG territory in Asolo, highlighting the freshness and the character of the Glera grape.

### *The Winemaking Process*

The first-pressing must is obtained using a soft pressing of the grapes, and is processed with a careful control of temperature, so as to keep intact the grapes' own aroma. This care is taken throughout all phases of storage and fermentation, controlling all oxygen addition in order to preserve all the aromatic precursors that will be found in the glass during consumption. This creates a wine that is characterized by a pleasant, fruity fragrance.

### *The Wine*

In the glass it is pale straw-yellow with green highlights. It has a subtle perlage with great constancy and persistence. On the nose, after an initial floral nuance, it becomes full and fruity, while maintaining the natural elegance typical of the grapes from which it comes. Very complex in terms of quantity and quality of olfactory sensations. Its intensity excites, with good structure and a pleasant, fresh acidity; with an excellent balance between the olfactory and retro-olfactory sensations. Its characteristic creaminess is the result of the CO<sub>2</sub> and its moderate alcohol content perfectly blending with balanced hints of sweetness, acidity, saltiness and minerality.

ALCOHOL % BY VOL.	11.50
TOT. AC. % TART. AC.	5.10
SUGAR G/L	5.00
SO <sup>2</sup> MG/L	110
ATM. PRESS.	5.60
CONTENTS	0,75 L
	1,5 L
BOTTLES PER CASE	6