



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

**PROSECCO
DOC ROSÉ TREVISO**
Brut - Millesimato



Dai vigneti maggiormente vocati all'ottenimento di vini spumanti, nasce la nostra cuvée Prosecco Rosé composta da 85% Glera e 15% Pinot Nero.

La Vinificazione

L'ottenimento del Prosecco Rosé avviene attraverso l'assemblaggio di una cuvée. Le migliori uve Glera sono raccolte e vinificate per ottenere la base spumante Prosecco: pressatura soffice dei grappoli, illimpidimento del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata. Le migliori uve di Pinot nero vengono raccolte precocemente per limitare il grado alcolico e la quantità di tannini astringenti nel vino; il mosto viene quindi fatto fermentare a bassa temperatura a contatto con le bucce per pochi giorni, per estrarre una limitata quantità di colore e solo gli aromi più delicati e tipici della varietà. Ottenuti i due vini base, questi vengono assemblati ricercando la massima finezza ed equilibrio sia a livello organolettico che olfattivo, sempre rispettando i dettami del disciplinare di produzione. La cuvée così composta subisce la presa di spuma in autoclave, che prevede, alla fine della fermentazione, una sosta sui lieviti per un periodo complessivo di 70 giorni. Al termine di questo periodo di affinamento sulle fecce fini, il vino viene filtrato ed imbottigliato.

Il Vino

Il vino presenta una elegante colorazione rosa tenue, che ricorda la tonalità del Pinot Nero. Il perlage, grazie alla lunga sosta sui lieviti, appare fine, persistente, ed è percepibile al gusto in modo deciso ma aggraziato. I profumi sono delicati e ricordano i fiori di glicine e la frutta a pasta bianca, unitamente a sentori di piccoli frutti rossi come la ciliegia e il ribes. All'assaggio il vino è armonico: presenta un giusto equilibrio tra la freschezza delle uve Glera e la leggera struttura conferita dal Pinot Nero, risultando infine cremoso e persistente, sapido. Questo bilanciato equilibrio di sapori rende il vino versatile e adatto a diversi abbinamenti: ottimo come aperitivo, trova la sua massima espressione con tutti i crudi e i primi di pesce, delicato e deciso accompagna molto bene anche i formaggi più o meno stagionati.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.50
CONT. G/L ZUCCH.	9.50
SO ^o MG/L	110
PRESS. ATM.	5.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



MONTELVINI

Serenitatis Collection

PROSECCO DOC ROSÉ TREVISO

Brut - Millesimato



Our Prosecco Rosé cuvée is made with a blend of 85% Glera and 15% Pinot Noir, selected from the most suited vineyards for the production of sparkling wines.

The Vinification process

The Prosecco Rosé is obtained from an assembled cuvée.

The best Glera grapes are harvested and used to obtain the sparkling Prosecco base. The bunches are harvested, the must is clarified and subsequently fermented at a controlled temperature. The best Pinot Noir grapes are harvested early to limit the alcohol content and the quantity of tannins in the wine; the must is then fermented at a low temperature in contact with the skins for a few days, to extract a limited amount of colour and only the most subtle and typical aromas of the grape variety. Once the two base wines have been obtained, they are blended in order to obtain the highest finesse and balance, both at an organoleptic and olfactory level, while respecting the dictates of production.

The cuvée is then fermented for a second time in steel tanks, where it remains on the lees for a total period of 70 days. After refining on the lees, the wine is filtered and bottled.

The Wine

The wine has an elegant pink colour, reminiscent of the colour of Pinot Noir. The long period of time on the lees results in a fine, persistent perlage that is perceptible to the taste in a decisive but refined way. The aromas are delicate and reminiscent of wisteria flowers and white fruit, together with hints of small red fruits such as cherries and redcurrants. The wine has a balanced taste, with the right balance between the freshness of the Glera grapes and the light structure provided by the Pinot Noir, which makes it creamy, persistent and full-flavoured. This balance of flavours makes the wine versatile and it pairs well with different foods: it is excellent as an aperitif, it finds its maximum expression with all raw fish and fish first courses, delicate and decisive, it also goes very well with cheeses, aged for different lengths of time.

ALCOHOL % BY VOL	11.00
AC. TOT % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	9.50
SO ² MG/L	110
ATM. PRESS.	5.50
CONTENT	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6