



MONTELVINI

Collezione Master

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Extra Dry



Altra grande espressione dell'abilità spumantistica dell'azienda l'Asolo Prosecco Superiore DOCG, è un vino di alta qualità ricavato dai migliori vitigni delle colline di Asolo. 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 scarico, esprime una spuma gioiosa, fine e persistente che ne esalta la morbida e giovane fragranza. Il profumo, dalle caratteristiche ed aromatiche sensazioni, spazia dal fruttato al floreale. Gusto 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 l'abbinamento con crostacei.

ALCOOL % VOL	12.00
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	15.00
SO ^o MG/L	120
PRESS. ATM.	5.60
CONT.	0,75 L
	1,5 L
	3 L
BTG PER CARTONE	6