



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

PROSECCO
DOC ROSÉ TREVISO
Brut - Millesimato 2020



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