



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

F 333 M

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG**

Brut - Millesimato



L'eccellenza del territorio e del suo frutto, uniti ad una nuova tecnica spumantistica, danno vita ad un Asolo Prosecco Superiore DOCG di assoluta fragranza ed originalità, che spicca per lo stile inconfondibile.

Il Vigneto

La tenuta di circa due ettari è stata selezionata per le sue caratteristiche uniche. Da un unico vigneto chiamato Fontana Masorin situato sulla collina del Montello a 333 m s.l.m., nasce FM 333. Il suolo costituito da marne e ferreti conferisce un'intensa mineralità e struttura al vino ottenuto. L'altitudine di collina unita all'aria fresca proveniente dal Piave garantiscono ventilazione e un'ottima escursione termica per esaltare l'aromaticità dell'uva Glera.

La spumantizzazione da mosto

Le uve vengono selezionate manualmente una volta raggiunta la perfetta maturazione, e subiscono una pressatura soffice dalla quale si utilizza il solo mosto fiore. Il mosto viene mantenuto a freddo per circa dieci giorni applicando la tecnica della conservazione a freddo, che permette di estrarre dalla polpa dell'acino un quantitativo superiore di precursori aromatici. Successivamente, il mosto viene illimpidito mediante decantazione statica a freddo e viene attivata un'unica fermentazione da mosto direttamente in autoclave per ottenere il vino spumante: per questo motivo FM333 viene considerato uno "spumante da mosto". Al termine della fermentazione con presa di spuma, attraverso travasi isobarici ravvicinati vengono mantenute solamente le fecce fini, rimesse periodicamente in sospensione con batonnage, per consentire allo spumante di acquisire maggior eleganza e morbidezza gustativa. Terminato il periodo di affinamento, lo spumante viene stabilizzato, microfiltrato e imbottigliato. Nel rispetto dei tempi che la natura impone, dalla raccolta delle uve al corretto affinamento, FM333 vede la luce dopo 6 mesi di lavorazione complessiva.



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

F 333 M

**ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG**

Brut - Millesimato



Il Vino

Il metodo di spumantizzazione esalta le caratteristiche distintive dell'uva Glera; freschezza e sapidità creano la struttura portante di questo spumante che armoniosamente si fregia di una spuma vivace ma al contempo soffice e cremosa. Il vino si presenta di un brillante giallo paglierino, decorato da tenui riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono deliziosi tocchi aromatici che riportano alla mela Golden, e alla pera Williams. Il tutto è completato da un apporto floreale che trova nel glicine e nell'acacia una dolce e primaverile alleanza. La bollicina è finissima e persistente, ipnoticamente attrae con una sinuosa danza alla quale si cede appagati da un'eleganza aromatica unica. Al palato lo spumante si presenta imperioso, minerale, vivace per poi allargarsi in una esplosione gustativa di lunghissima persistenza, nella quale si ritrovano le sensazioni olfattive oltre ad accenni di papaia ed ananas. FM333 si presta egregiamente all'accompagnamento con crudità di pesce, frutti di mare al vapore e pietanze mediterranee.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	9.00
SO ^o MG/L	100
PRESS. ATM.	5.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	4