

# Montelvini Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut

Montelvini, Veneto, Italia

Rypälelajikkeet	Glera 100 %
Alkoholipitoisuus	11,5 %
Happopitoisuus	5,3 g/l
Sokeripitoisuus	10 g/l
UDF tuotenro	(75 cl)

## Luonnehdinta

Oljenkeltainen, hieman vihreään vivahtava kuohuviini, jossa pienten pitkäkestoisten kuplien muodostamat päättymättömät helminauhat luovat juhlevaa tunnelmaa ja visticvät viinin erinomaisesta rakenteesta. Raikkaan hedelmäisestä tuoksusta löytyvät Montelvinille tyypilliset akaasiankukka, visteri ja omenaisuus, joka tämän viinin kohdalla on lähellä Golden Delicious -lajiketta. Ylellinen maku on täynnä pehmeää eleganssia. Huippuprosecco, jonka keskeisin luonteenpiirre on täydellinen tasapaino.

**Tarjoilulämpötila ja -lasi** 8–10 °C

## Ruokasuositus



## Muuta

Asolossa, Italian Alppien rinteillä, Montelvinin parhailla tarhoilla kasvavat rypäleet kypsyvät syyskuun loppupuolella. Ensimmäisen hellävaraisen puristamisen jälkeen rypälemehun annetaan käydä tarkkaan valvotussa lämpötilassa valikoitujen hiivakantojen avulla, minkä jälkeen viini suodatetaan ja siirretään kellariin, jossa sitä käytetään ilmatiiviisti suljettavassa paineastiassa tarkalleen 16 asteen lämpötilassa. Tässä toisessa käymisvaiheessa viiniin lisätään "liquer de tirage" eli pieni sokerisiirappimainen seos, jossa on mukana hiivaa. Hiilidioksidin tuottava käymisprosessi keskeytetään sopivassa vaiheessa lämpötilaa laskemalla. Lopuksi viini jäähdyytetään neljään celsiusasteeseen ja sen annetaan levätä hiivasakan päällä ennen isobaarista suodatusta ja pullottamista.

## Tuottaja

Montelvini on Serenan perheen omistama viinitalo Pohjois-Italiassa. Sen perinteet ulottuvat aina vuoteen 1881 asti, ja tällä hetkellä talon johtoportaan on jo perheen viides sukupolvi. Nykyisen toimitusjohtajan Armando Serenan poika Alberto työskentelee myyntijohtajana, ja Sarah-tyttären vastuulla on yrityksen viestintä ja markkinointi. Montelvinin arvoihin kuuluvat perinteisten viininvalmistusmenetelmien kunnioittaminen ja nykyaikaisen taitotiedon hyödyntäminen.

Asoloa, jossa suurin osa Montelvinin tarhoista sijaitsee, kutsutaan "sadan horisontin kaupungiksi", eikä syyttä. Postikorttimaisemia sävyttävät vihreät niityt, kukoistavat viinitarhat, oliivilehdot ja ylväinä kasvavat syressipuut. Aikojen saatossa monet kuvanveistäjät, taidemaalarit, kirjailijat ja runoilijat ovat asuneet siellä ja tehneet aluetta tunnetuksi. Mutta inspiroivan ja maalauksellisen ympäristön lisäksi Asolo tunnetaan tänä päivänä myös korkealaatuisista DOCG-viineistään, kiitos sora- ja savipohjaisen maaperän sekä lempeän, viininviljelylle otollisen mikroilmaston. Montelvini tuottaa täällä kahta DOCG-viiniä: Asolo Prosecco Superiore ja Montello Rossoa, jotka symboloivat Montelvinin rakkautta ja sitoutumista Asolon alueeseen.



