

Montelvini Promosso Spumante Extra Dry

Montelvini, Veneto, Italia

Rypälelajikkeet	Glera
Alkoholipitoisuus	11,5 %
Happopitoisuus	5,5 g/l
Sokeripitoisuus	15 g/l
UDF tuotenro	(75 cl)

Luonnehdinta

Aistikkaan hedelmäinen ja selkeästi mausteinen tuoksu. Kuiva, eloisa, miellyttävän hapokas ja tyylikkään hedelmäinen maku.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 6–8 °C

Ruokasuositus



Muuta

Viinin toinen käyminen tapahtuu autoklaavissa eli ilmatiiviisti suljettavassa paineastiassa tarkalleen 16 asteen lämpötilassa. Käymisen jälkeen viihi jäädytetään neljään celsiusasteeseen ja sen annetaan levätä hiivasakan päällä. Kypsytyksen päätteeksi viini sentrifugoidaan ja suodatetaan toisessa autoklaavissa ennen 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 sypressipuut. 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.

