

## Montelvini Prosecco Biologico Extra Dry

Montelvini, Veneto, Italia (Luomu)

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Rypälelajikkeet   | Glera 100 % |
| Alkoholipitoisuus | 11,5 %      |
| Happopitoisuus    | 5,5 g/l     |
| Sokeripitoisuus   | 15 g/l      |
| UDF tuotenro      | (75 cl)     |

### Luonnehdinta

Kauniin oljenkeltainen viini, jonka kukkaisen hedelmäisessä tuoksussa voi havaita mm. akaasiankukkaa, visteriä, villiomenaa ja vuorihunajaa. Maku on raikas, kevyt, eloisa ja hienostunut. Pienet ja pitkäkestoiset kuplat.

**Ruokasuositus** 

### Muuta

Rypäleet kerätään syyskuun puolivälin tienoilla, jolloin niiden kypsyyssaste on kuohuviinille optimaalinen. Rypälemehu puristetaan hellävaroen ja viinin ensimmäinen käyminen tapahtuu tarkkaan kontrolloidussa lämpötilassa luonnonmukaisen hiivakannan avulla, minkä jälkeen viini suodatetaan ja siirretään kellariin, jossa sen annetaan käydä vähintään 30 päivän ajan ilmatiiviisti suljettavassa paineastiassa 16 asteen lämpötilassa. Tämä kuplat muodostava käymisprosessi keskeytetään lämpötilaa laskemalla, jolloin viiniin luonnollisesti jäävä sokeri tekee siitä harmonisen ja tasapainoisen. Lopuksi viini jäähdytetään neljäasteiseksi 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.

