

Montelvini Treviso DOC Brut

Montelvini, Veneto, Italia

| | |
|-------------------|-----------------|
| Rypälelajikkeet | Glera 100 % |
| Alkoholipitoisuus | 11 % |
| Happopitoisuus | 5,8 g/l |
| Sokeripitoisuus | 10 g/l |
| UDF tuotenro | 9658476 (20 cl) |

Luonnehdinta

Kirkkaan oljenkeltainen viini, jossa hienoinen mutta kestävä mousse. Kauniin tasapainoinen maku ja hyvä hapokkuus, joka korostaa viinin tuoretta aromikkuutta. Todella monikäyttöinen prosecco, joka taipuu hyvin myös osaksi juomasekoituksia.

Ruokasuositus



Muuta

Rypäleet puristetaan hellävaroen, jolloin saadaan säilytettyä kaikki niiden luonnolliset ominaisuudet. Pääkäyminen tapahtuu terästankeissa 18–19 asteen lämpötilassa valikoitujen hiivakantojen avulla. Viiniä pidetään sakan päällä noin kolme kuukautta, minkä jälkeen se suodatetaan ja siirretään ilmatiiviisti suljettavaan paineastiaan, jossa kuplat muodostava toinen käyminen tapahtuu. Pullotuksen jälkeen viinin annetaan levätä neljästä kuuteen viikkoa ennen kuin se lasketaan markkonoille.

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.

