



ASOLO, LA DENOMINAZIONE PIÙ RARA ED ESCLUSIVA DEL PROSECCO

Il verde, le vigne e la roccia sono i tratti caratteristici di Asolo, la “Città dei Cento Orizzonti”. Ambasciatrice d’arte, signora dalla storia antica, dominatrice sui Colli Asolani, silenziosa e preziosa, si estende tra cornici di ulivi e cipressi, decorando il territorio con rigogliosi vigneti.

Scrigno prezioso di personaggi che disegnarono la storia, come Eleonora Duse e Caterina Cornaro, che la scelsero come meta di esperienza, dando vita ad una sfarzosa corte rinascimentale di artisti, letterati e poeti. Oltre al suo rinomato fascino, Asolo offre la produzione di vini di alta qualità certificata DOCG, grazie a cardini d’eccellenza quali la peculiarità del terreno, la composizione ghiaiosa, argillosa a medio impasto e il microclima temperato.

Montelvini, come membro del Consorzio Vini Asolo Montello, vanta la produzione di due vini DOCG di alto prestigio: Asolo Prosecco Superiore e Montello Rosso, perle preziose del panorama vitivinicolo internazionale, simboli della dedizione per questa terra passionale

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG Extra Dry



È nell'Asolo Prosecco Superiore DOCG che si racchiude la massima espressione dei vigneti dei colli asolani. Questo Prosecco è ottenuto da uve Glera, vitigno generoso ma indubbiamente di grande stoffa, è un'uva pregiata, che matura verso la metà di Settembre.

La Vinificazione L'uva viene sottoposta ad una soffice pressatura alla quale segue una decantazione statica a freddo. Al mosto illimpidito vengono aggiunti i lieviti selezionati ed è quindi posto a fermentare in recipienti termo-condizionati. Questa prima lenta fase della fermentazione viene monitorata giornalmente.

Medesima attenzione viene riposta anche per la presa di spuma, seguita in ogni suo particolare dalla scelta dei lieviti e dalle temperature di processo. Il prodotto viene stabilizzato, quindi filtrato ed imbottigliato.

Il Vino Di un bel colore giallo paglierino, esprime una spuma gioiosa, fine e persistente che ne esalta la morbida e giovane fragranza. Il profumo, dalle caratteristiche ed aromatiche

sensazioni, è molto ampio e complesso, bilanciato tra fruttato e floreale. Il gusto è morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida. Splendidamente armonico è indubbiamente un prodotto di qualità superiore. La sorprendente freschezza, che solletica a lungo, rende questo vino adatto e gradito a tutte le occasioni. Ottimo come aperitivo, e in abbinamento con crostacei.

MONTELVINI COLLEZIONE SERENITATIS

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG Extra Dry Collezione Serenitatis

ALCOOL % VOL 11.50 AC. TOT % AC. TART. 5.40 CONT. G/L ZUCCH. 15.00 SO" MG/L 120
PRESS. ATM. 5.60 CONT. 0,75 L BTG PER CARTONE 6

PROSECCO TREVISO DOC CUVÉE DELL'EREDE Extra Dry Collezione Serenitatis



Tipica delle zone della Marca Trevigiana, la Glera è tra i vitigni più antichi: essa conta molti estimatori fin dall'epoca Romana. Il grappolo della Glera è grande, lungo, spargolo e alato, con acini dal colore giallo-dorato.

La Vinificazione L'uva della Glera matura verso fine Settembre. Dopo una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata, tramite l'uso di lieviti selezionati. Terminata la fermentazione il vino viene filtrato e stoccato, quindi fatto fermentare nuovamente in autoclave con l'aggiunta del liquer de tirage ad una temperatura di 16° C. Ottenuto lo spumante viene refrigerato a - 4° C e lasciato a contatto con i lieviti. Concluso l'affinamento il prodotto viene filtrato isobaricamente in una seconda autoclave ed imbottigliato.

Il Vino Il colore è giallo paglierino, il profumo fresco ed intensamente fruttato ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela selvatica, il miele di montagna. Il perlage è fine e persistente. Si abbina ai crostacei, ai pesci leggeri e ai molluschi; ottimo come aperitivo.

ALCOOL % VOL 12.00 AC. TOT % AC. TART. 5.50 CONT. G/L
ZUCCH. 15.00 SO" MG/L 130 PRESS. ATM. 5.20 CONT. 0,75 L
BTG PER CARTONE 6

PROMOSSO SPUMANTE Extra Dry Collezione Promosso



Da un sapiente taglio di vini ottenuti da uve a bacca bianca, spumantizzato con attenzione maniacale ai dettagli, Montelvini presenta Promosso Extra Dry, bollicina fresca e dinamica che rappresenta la nostra vocazione al mondo degli spumanti. La Vinificazione Il vino ottenuto dalle tecniche della vinificazione in bianco viene messo in autoclave, dove fermenta nuovamente in presenza di lieviti selezionati a 16° C. Conclusa la fermentazione viene refrigerato a - 4° C e lasciato a contatto con i lieviti. Terminato il periodo di affinamento, il vino viene centrifugato e filtrato isobaricamente in una seconda autoclave, successivamente imbottigliato.

Il Vino Il profumo è fruttato e delicato, spiccatamente aromatico. Al palato si presenta con un'acidità gradevole, è brioso e sapido, ha un corpo asciutto e delicato. Accompagna ottimamente i crostacei, i pesci leggeri, i molluschi; ottimo anche come aperitivo.

ALCOOL % VOL 11.50 AC. TOT % AC. TART. 5.50 CONT.

G/L ZUCCH. 15 SO" MG/L 120 PRESS. ATM. 4.30 CONT. 0,75 L 1,5 L BTG PER CARTONE 6

PROMOSSO SPUMANTE Dolce Collezione Promosso



Spumante bianco dolce ottenuto da uve aromatiche che regalano caratteristiche organolettiche tipiche delle colline Trevigiane.

La Vinificazione Il mosto, ottenuto utilizzando le tecniche della vinificazione in bianco, viene fatto fermentare parzialmente e refrigerato. Per la presa di spuma viene messo in autoclave e fatto fermentare nuovamente in presenza di lieviti selezionati a 16° C. Conclusa la fermentazione viene refrigerato a - 4° C e lasciato a contatto con i lieviti. Terminato il periodo di affinamento il vino viene centrifugato e filtrato isobaricamente in una seconda autoclave e successivamente imbottigliato.

Il Vino Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, al naso il profumo è intenso e aromatico. Il perlage è fine e persistente, al palato il gusto dolce e vellutato. Si accompagna a fine pasto con crostate di frutta e biscotteria.

ALCOOL % VOL 9.50 AC. TOT % AC. TART. 5.50 CONT. G/L ZUCCH. 70.00 SO" MG/L 110 PRESS. ATM. 4.20 CONT. 0,75 L BTG PER CARTONE 6

PROMOSSO ROSÈ SPUMANTE Brut Collezione Promosso



Il vino rosato si ottiene con una pigiatura soffice delle uve rosse ed un veloce contatto con le bucce a temperatura controllata, che in questo modo cedono solo parte del colore al mosto. Prodotto da uve accuratamente selezionate, con prevalenza di uve precoci a bacca rossa. Rosa setoso, con perlage sottile e persistente.

La Vinificazione Le uve sono raccolte e vinificate separatamente per esaltare al massimo le loro caratteristiche varietali, ed è solo in una fase successiva che viene creato il blend. Il pigiato di uva bianca, ottenuto da pressatura soffice dei grappoli viene immediatamente separato dalle bucce, illimpidito e fermentato alla temperatura controllata di 17 C° con l'ausilio di lieviti selezionati varietali. La vinificazione delle uve rosse invece prevede alcune ore di macerazione pellicolare del liquido a contatto con le bucce per l'estrazione del colore e degli aromi primari. L'assemblaggio dei due vini porta all'ottenimento della cuvée base. Si avvia così un secondo processo fermentativo in autoclave per la presa di spuma, dopo il quale il vino è sottoposto a stabilizzazione e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

Il Vino Il colore è rosa antico, con perlage sottile e persistente; all'olfatto intenso, sentori fruttati di pesca e fragolina selvatica, lieviti e crosta di pane. Al palato si presenta vellutato, pieno e sapido. Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce, salumi, ma anche con carni saporite, salse e formaggi grassi.

ALCOOL % VOL 11.50 AC. TOT % AC. TART. 5.20 CONT. G/L ZUCCH. 10.00 SO" MG/L 120
PRESS. ATM. 5.40 CONT. 0,75 L BTG PER CARTONE 6

ZUITÉR MONTELLO DOCG Rosso Collezione Vintage



Vino tipico della collina del Montello, nelle Prealpi trevigiane, ottenuto da uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. Il nome del vino prende origine dalla “zuita”, in dialetto veneto la civetta, che popola le “terre rosse”, ricche di ferro e argilla, e che dà il nome ai terreni della famiglia Serena a Venegazzù. Il vino ancora giovane e ricco in tannini necessita di un lieve affinamento in legno (la sosta si prolunga per 12 mesi) per raggiungere l’obiettivo di un delicato equilibrio organolettico. La vinificazione viene fatta in rosso. La fermentazione avviene in vasche di acciaio con controllo della temperatura, le tecniche estrattive sono i rimontaggi giornalieri e delestage per ottenere un’estrattone delicata dalle bucce dei composti di qualità: polifenoli e sostanze coloranti. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente nel periodo successivo alla fermentazione alcolica. Il vino ancora giovane e ricco in tannini necessita di un lieve affinamento in barrique (la sosta si prolunga per 12 mesi) per raggiungere l’obiettivo di un delicato equilibrio organolettico. La provenienza dell’essenza del rovere impiegato per accompagnare la maturazione del vino sono scelte a seconda delle annate, utilizzando a discrezione dell’enologo legni di primo o secondo passaggio. In questa fase l’azione dell’ossigeno condensa i tannini ottenendo un bouquet di straordinaria eleganza e un sapore armonico. Il Vino Rosso rubino fitto con riflessi granati. Olfatto intenso e persistente con chiare note di piccoli frutti neri; emergono poi in progressione note di

spezie dolci e balsamiche. Morbido e armonico, delineato da un tannino integro e strutturato. Finale ampio e avvolgente, di notevole lunghezza, dove ritorna la speziatura balsamica, con note di liquirizia e cacao che si integrano finemente con la matrice tannica. Accompagna piatti di raffinata cucina internazionale, filetto di pepe, arrosti di carni rosse, brasati e formaggi stagionati.

ALCOOL % VOL 14.00 AC. TOT % AC. TART. 5.50 CONT. G/L ZUCCH. 3.00 SO” MG/L 80 PRESS. ATM. / CONT. 0,75 L 1,5 L 3 L BTG PER CARTONE 6

LUNA STORTA VINO DA CONVERSAZIONE Bianco Passito



Il “Luna Storta” è ottenuto dall’appassimento su graticci di uve selezionate delle colline del Montello per raggiungere la giusta concentrazione zuccherina.

La Vinificazione I grappoli, una volta raccolti, vengono fatti riposare su dei graticci, come si usava una volta, e controllati periodicamente. Qui per effetto della disidratazione gli acini raggiungono un’elevata concentrazione zuccherina che può arrivare anche al 40%; in pratica da 100 chili di uva fresca, si possono ottenere circa 60 chili di uva appassita con una resa in vino di circa 25-30 chili. Il periodo di appassimento dell’uva può durare fino a gennaio. Dopo la pigiatura, la fermentazione è molto lenta e lunga data l’elevata concentrazione zuccherina del mosto ottenuto.

Il Vino Il vino passito ottenuto risulta di uno spiccato colore giallo dorato intenso. Il profumo spazia da note tipicamente esotiche che ricordano l’ananas, alla frutta secca fino ad arrivare al miele. Al palato risulta dolce, leggermente tannico, robusto, corposo e piacevolmente caldo. Ottimo vino da dessert, si sposa magnificamente con pasticceria secca. È un vino apprezzato anche fuori pasto, da conversazione.

MONTELVINI COLLEZIONE VINTAGE

LUNA STORTA VINO DA CONVERSAZIONE Bianco Passito
Collezione Vintage

ALCOOL % VOL 15.00 AC. TOT % AC. TART. 5.50 CONT. G/L ZUCCH. 13.00 SO” MG/L 150
PRESS. ATM. / CONT. 0,50 L BTG PER CARTONE 6