

Asolo Spumante Extra Brut



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 6.00 st.C

KRAJ Włochy

REGION Veneto

APELACJA Asolo Prosecco Superiore DOCG

SZCZEP Chardonnay, Glera, Pinot Grigio

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 11,0 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

NAGRODY Falstaff 92 pkt.

Aromat:

Świeży, owocowo-kwiatowy bukiet łączy nuty zielonego jabłka, gruszki i białej brzoskwini z delikatnym akcentem cytryny. Wyraźne aromaty akacji, kwiatów czarnego bzu i głogu nadają mu subtelności. Całość jest rześka i harmonijna, z przyjemną równowagą między soczystym owocem a kwiatową finezją.

Smak:

Na podniebieniu wytrawne, świeże i eleganckie, z żywą kwasowością oraz drobnymi, trwałymi bąbelkami. Kremowa tekstura podkreśla pełnię smaku, a wyraźne nuty cytrusowe nadają mu energii. Mineralno-słonawy akcent dopełnia owocowy charakter, pozostawiając rześkie, czyste i przyjemnie wytrawne zakończenie.

Potrawy:

Aperitif, krewetki z czosnkiem, sushi

Więcej informacji:

Wino powstaje z winogron pochodzących ze wzgórz Asolo i Montello, z kupażu 85% glery oraz 15% odmian określonych przez producenta jako Pinot/Chardonnay. Zbiory odbywają się od końca sierpnia do września. Winifikacja obejmuje delikatne tłoczenie, klarowanie moszczu metodą flotacji oraz fermentację w kontrolowanej temperaturze. Karta techniczna wskazuje co najmniej cztery miesiące w stalowych zbiornikach. Następnie wino przechodzi wtórną fermentację metodą Charmata, trwającą 50–60 dni, i dojrzewa przez kolejne 2–3 miesiące w butelce.

Cantina
Montelliana



Cantina Montelliana to klasyczna włoska spółdzielnia winogrodników założona w 1957 roku. Winnice obejmujące prawie 600 ha powierzchni ulokowane są w samym sercu rejonu Treviso (Veneto) od miejscowości Montello do wzgórz Asolo na wysokości od 120 do 250 metrów nad poziomem morza. Południowa ekspozycja winnic względem słońca, doskonały klimat oraz charakterystyczne żwirowe gleby gwarantują bardzo wydajny drenaż co sprawia, iż wytwarzane wino jest najwyższej jakości (Treviso DOC). Montelliana produkuje zarówno wina spokojne, jak i musujące wytwarzane naturalną metodą Charmata jak i klasyczną metodą szampańską.