



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

PROSECCO



vini spumanti, nasce la nostra cuvée
ero.

l'assemblaggio di una cuvée.
ottenere la base spumante Prosecco:
mosto e successiva fermentazione a
vino vengono raccolte precocemente per
ringenti nel vino; il mosto viene quindi
le bucce per pochi giorni, per estrarre
delicati e tipici della varietà.
ricercando la massima finezza
vino, sempre rispettando i dettami
postata subisce la presa di spuma in
azione, una sosta sui lieviti per un periodo
periodo di affinamento sulle fecce fini,

one rosa tenue, che ricorda la tonalità
lunga sosta sui lieviti, appare fine,
in modo deciso ma aggraziato.
i fiori di glicine e la frutta a pasta
colori frutti rossi come la ciliegia e il
vino: presenta un giusto equilibrio tra
leggera struttura conferita dal Pinot
persistente e sapido. Questo bilanciato
versatile e adatto a diversi abbinamenti:
a massima espressione con tutti i crudi
lo accompagna molto bene anche i

00
50
50
0
50
75 L