





# MONTELVINI

*Collezione Serenitatis*

F 333 M

**ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE DOCG**

*Brut - Millesimato*

### *Il Vino*

Il metodo di spumantizzazione esalta le caratteristiche distintive dell'uva Glera; freschezza e sapidità creano la struttura portante di questo spumante che armoniosamente si fregia di una spuma vivace ma al contempo soffice e cremosa. Il vino si presenta di un brillante giallo paglierino, decorato da tenui riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono deliziosi tocchi aromatici che riportano alla mela Golden, e alla pera Williams. Il tutto è completato da un apporto floreale che trova nel glicine e nell'acacia una dolce e primaverile alleanza. La bollicina è finissima e persistente, ipnoticamente attrae con una sinuosa danza alla quale si cede appagati da un'eleganza aromatica unica. Al palato lo spumante si presenta imperioso, minerale, vivace per poi allargarsi in una esplosione gustativa di lunghissima persistenza, nella quale si ritrovano le sensazioni olfattive oltre ad accenni di papaia ed ananas. FM333 si presta egregiamente all'accompagnamento con crudità di pesce, frutti di mare al vapore e pietanze mediterranee.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	9.00
SO <sup>o</sup> MG/L	100
PRESS. ATM.	5.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	4