

Montelvini  
**IL BRUTTO**

PROSECCO ASOLO SUPERIORE DOCG BRUT NATURE

VINO  
PROSECCO



VINO PROSECCO

VITIGNO Glera 100%

METODO SPUMANTIZZAZIONE Metodo Martinotti Charmant

ALCOOL 11%

ZONA VITIGNI Montebelluna

AFFINAMENTO

SPUMA PERLAGE Fine

COLORE Giallo torbido.

NASO Note aromatiche primarie di fiori e frutta.

PALATO Un gusto morbido e avvolgente per la presenza dei lieviti ben amalgamati, con le caratteristiche sapide e minerali che i terreni di Asolo sanno conferire.

ABBINAMENTI Ogni bottiglia e ogni bicchiere possono essere diversi e raccontano questa evoluzione. Non esiste omologazione: un vino che ha un'anima. La duplice scelta di poterlo degustare dopo averlo decantato oppure con abbondanti lieviti in sospensione, aumenta la versatilità e le occasioni di consumo. Può essere degustato da solo o con svariati abbinamenti.