

M O N T I



Loredan Gasparini

EXTRA BRUT

Questa originale selezione nasce dalla "Vigna Monti", un appezzamento del 1975 situato nella collina del Montello (50KM a nord di Venezia), zona storica del Prosecco Superiore D.O.C.G.

Oltre alla particolarità delle uve, che provengono da vecchi vitigni di Glera (Prosecco), questo vigneto ha sempre prodotto vini dalla struttura importante, che abbiamo pensato di valorizzare con la **spumantizzazione in bottiglia** con permanenza di circa 1 anno sui lieviti.

Infatti, il vino viene vinificato in modo tradizionale con lieviti indigeni selezionati da noi e poi in primavera viene messo in bottiglia per la presa di spuma con una sosta sui lieviti che dura massimo fino alla primavera successiva. La **lenta maturazione sui lieviti valorizza la naturale ricchezza** dell'Asolo Prosecco ed evidenzia così un carattere unico ed inconfondibile rispetto a tutte le altre tipologie di Prosecco.

Questo Prosecco Extra Brut con **pochissimi zuccheri permette davvero di godere a pieno della ricchezza minerale del nostro territorio dell'Asolo D.O.C.G.**

This original selection comes from the "Monti Vineyard", a plot added in 1975, situated on the Montello hillside (50KM north of Venice) and in the historic area for Prosecco Superiore D.O.C.G. (verified designation of origin guaranteed).

Apart from the distinctive character of the grapes, which originate from old Glera (Prosecco) vines, this vineyard has always produced premium structure wines, which we have opted to enhance through a separate vinification process using the **classic method of in-bottle fermentation**, with the wine remaining on its yeasts for approx. one year. Having been produced according to the traditional method with indigenous yeasts, the wine is then bottled in the spring for a second fermentation and a period spent dwelling on its yeasts, which lasts until the following springtime. This **slow maturation on its yeasts enhances the natural richness** of Asolo Prosecco, highlighting the unique and unmistakable character that makes it stand out among all the other categories of Prosecco.

This **Prosecco Extra Brut, which contains only the tiniest amount of residual sugar allows you to enjoy the mineral richness of our Asolo D.O.C.G. terroir.**

MONTI EXTRA BRUT 2016 ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

VITIGNO/VARIETY:

Glera, coltivata in lotta integrata avanzata

VIGNETO/VINEYARDS:

"Vigna Monti" piantata nel 1975, ettari 2.09, posizionata in collina a 200 metri s.l.m. Con esposizione Nord-Sud, su terreno rosso decalcificato chiamato "Ferreto", ricco di componenti ferrose. comune di Giavera del Montello (TV)

PERIODO DI VENDEMMIA/HARVEST PERIOD: 24 SETTEMBRE 2016

RESA PER ETTARO/YIELD PER HE:

125 QUINTALI/ETTARO - 12.5 TON/HE

DENSITA'/DENSITY:

2.500 ceppi per ettaro

DATI ANALITICI DEL VINO:

Alcool: 10,98 % vol. - Acidità totale 6.28 g/l

pH: 3,25 - Zucchero residuo: 0.5 g/l

BOTTIGLIE PRODOTTE:

n. 3.000

NATURE - TERROIR - LOVE OF WINE - PASSION FOR QUALITY