

# Sigva

## Il Brutto Asolo DOCG Prosecco Superiore Sui Lieviti

**Artikelnummer:** 252701

**Ursprung:** Venetien

**Druva:** Glera

**Årgång:** 2022

**Volym:** 750 ml

**Förpackning:** Glasflaska

**Kategori:** Mousserande vin



### Smakbeskrivning:

Fruktig, ungdomlig, mycket frisk, aningen blommig smak med inslag av päron, kex, gröna äpplen, vit persika, örter, kiwi och lime

### Skörd/Vinifikation:

Montelvini Il Brutto är en mycket eftertraktad Asolo DOCG som är naturlig och ofiltrerat efterjäst i flaskan. Enligt de finaste traditionerna av vinframställning från Asolos kullar, lägger sig jästen på botten, vilket ger en naturlig, mineralrik och mjuk karaktär trots avsaknaden av druvsocker. Resultatet är ett exemplariskt vin från producenten Montelvini med en distinkt smak och arom, som rikt uttrycker den unika terroir som den härstammar från.

Il Brutto betyder "den fule" och syftar på dess grumliga färg.

Odlingsområdet för vinet ligger i Venetien-regionen norr om Venedig, i provinsen Treviso, på de kuperade områdena Montello e Colli Asolani vid foten av Dolomiterna. Vinodlingarna finns på en höjd som sträcker sig från 150 till 450 meter över havsytan. Alla druvor som ingår i Il Brutto kommer från en 6 hektar vingård och enbart de bästa druvorna plockas för detta vin.

Skörd sker mellan 10 och 20 September och druvorna plockas för hand.

Efter en första mjuk pressning av Glera-druvorna jäsas musten vid kontrollerad temperatur med hjälp av utvalda jäststammar. Efter jäsningen filtreras vinet och lagras. Grundvinet som erhållits från denna första jäsning får vila i minst sex månader fram till början av mars, innan det buteljeras för den andra jäsningen som sker i flaskan.

Enligt vinlag får buteljering endast ske mellan den 1 mars och 30 juni varje år och vinet får introduceras på marknaden först 90 dagar efter buteljering. Det sker ingen degorgering, vilket innebär att kvarvarande jästceller förblir i flaskan.

Den traditionella tillverkningsmetoden av Prosecco, där ståltankar ännu inte fanns, skapar en unik version av detta älskade vin. Med en andra jäsning i flaskan är Montelvini Il Brutto Asolo Prosecco Superiore DOCG Sui Lieviti en hyllning till den 'gamla stilen' av Prosecco.

Denna teknik resulterar i ett vin med mycket låga svavelhalter och där jästens närvaro i flaskan förhindrar oxidation. Det är den enda Prosecco-kategorin med potential för lagring och som vackert utvecklas med tiden.

Vinmakare, Stefano Nandi.

**Passar till:**

Passar perfekt till mingelplock, charkbrickan, rökt lax eller bara att förtära som sällskapsdryck