Montelvini lancia Il Brutto, Asolo Prosecco DOCG Colfondo

il-brutto-8c919851

Schietto, complesso e in continua evoluzione, questo è “**Il Brutto Asolo Prosecco DOCG Colfondo**”. Vino che **Montelvini**, la storica azienda di Venegazzù (Tv), tra le più rappresentative della DOCG Asolo Prosecco, ha recentemente introdotto nella collezione Serenitatis Asolo, la linea punta di diamante, nata per celebrare il lato più esclusivo e raffinato delle bollicine della Cantina.
Una scelta per omaggiare un vino prezioso prodotto in quantità limitate, solo 2500 bottiglie che raccontano una storia di autenticità e di verità del gusto.

Perché “Il Brutto”? Perché è un **vino non filtrato** per manterne le caratteristiche originarie, con uso limitato di solfiti e pochissimi zuccheri (2g/lt). Non contiene conservanti perchè il lievito e il gas delle fermentazioni hanno azione protettiva. E’ inoltre un Prosecco rifermentato in bottiglia secondo la tradizione tipica delle colline Trevigiane, con i lieviti che si depositano appunto sul fondo. Può venire scaraffatto come da tradizione per separare il fondo o versato insieme per gustarlo velato, sapido e corposo.

E’ nato prima del Prosecco, quando ancora non c’erano le autoclavi e la fermentazione avveniva dopo la pigiatura dell’uva. Col freddo il vino andava in “letargo“, per poi risvegliarsi quando la temperatura della cantina superava i 10°-12°.

Viene imbottigliato la settimana di Pasqua per iniziare, con il naturale aumento della temperatura stagionale, il processo di rifermentazione in bottiglia.

Un vino autentico, che deve la sua personalità alla materia prima, ai suoli e all’evoluzione in bottiglia. A differenza infatti di un metodo classico o di uno charmat lungo, una volta imbottigliato non prevede una liqueur d'expédition per definirne il profilo stilistico o il dosaggio.

“E’ un vino vivo, sincero e in divenire”, afferma **Alberto Serena**, AD di Montelvini, “perché cambia nel corso dell’anno, evolvendosi. Ogni bottiglia è diversa e ci invita a ricercare nel bicchiere le peculiarità dei nostri territori e delle persone che lo hanno creato. Ogni bottiglia, per questo motivo, è un prezioso pezzo unico capace di trasformarsi e migliorarsi nel tempo”

Solo inizialmente esprime le note floreali e fruttate come negli Charmat, nel complesso è ricco di sali minerali e la sua complessità è data dai lieviti che conferiscono mineralità e morbidezza nonostante l’assenza di zuccheri.

Un vino che regala il dono della longevità intesa come cambiamento e come capacità di stupire il degustatore più attento che non troverà mai una bottiglia uguale all’altra.

Il Brutto che intensifica ed esalta la bellezza della propria natura e invita ad ascoltarlo senza filtri, col fondo, torbido, che si imprime nel palato ed entra a far parte di un patrimonio di ricordi ed emozioni.