2022 memorabile per Montelvini, vola il fatturato

20230203124446montelvinihead-eccb1bb3

Il **2022** è stato un **anno significativo** per la cantina veneta Montelvini guidata da Alberto e Sarah Serena, con sede a Venegazzù (TV), nel cuore della DOCG Asolo Montello: per la prima volta, il **fatturato ha raggiunto quota 31 milioni di euro**, registrando un record mai raggiunto, con **oltre 7.3 milioni di bottiglie commercializzate**, di cui 360.000 solo di Asolo Prosecco Superiore DOCG. Risultati positivi anche sul mercato estero, che rappresenta il 34% del fatturato totale, grazie a una presenza in oltre 50 Paesi, con una particolare attenzione al territorio del Far East.

“Siamo molto soddisfatti del risultato ottenuto nel 2022, un anno complesso e allo stesso tempo stimolante, in cui tutti hanno dovuto far fronte al rincaro e alla scarsità delle materie prime nel comparto industriale. Nonostante l’aumento dei prezzi, la volontà del consumatore di non rinunciare alla qualità non ha scoraggiato le vendite, a dimostrazione del valore premium che il mercato riconosce al brand Montelvini”, dichiara **Alberto Serena**, CEO di Montelvini. *“Negli ultimi anni abbiamo tutti preso consapevolezza della limitatezza delle risorse ambientali e quindi per noi essere sostenibili significa non sfruttare in eccesso il nostro territorio, ma elevare la qualità e il valore dei vini che produciamo, con cura e passione. A dimostrazione di questo, il prezzo medio negli ultimi 5 anni è aumentato del 50%, a fronte degli stessi volumi di vendita”.*

L’avanguardia di Montelvini inizia in cantina, con un metodo di vinificazione innovativo che dà vita al primo cru di Asolo Prosecco superiore DOCG del territorio: FM333, punta di diamante della **Collezione Serenitatis**, una referenza proveniente da un unico vigneto chiamato Fontana Masorin nel cuore del Montello, a 333 metri sul livello del mare. Una delle più importanti innovazioni riguarda il processo di spumantizzazione, che si discosta dalla tecnica di vinificazione tradizionale del Prosecco e sfrutta un’unica fermentazione direttamente da mosto per donare maggiore complessità e persistenza al vino.

La **sostenibilità** è un valore da sempre intrinseco nel DNA di Montelvini, che è stata tra le prime tre aziende dell'area del Prosecco, e l'unica del territorio Asolo-Montello, ad aver ottenuto la Certificazione di Sostenibilità Equalitas. La cantina crede nello **sviluppo sostenibile**, che significa non solo rispetto per l'ambiente, ma anche **sostenibilità economica e responsabilità sociale.**

"Tutti i nostri investimenti hanno come obiettivo il miglioramento qualitativo e il dialogo con il territorio" aggiunge **Sarah Serena**, direttore generale di Montelvini*. "Dopo aver ultimato nel corso del 2022 la nuova area di conferimento delle uve, che permette di coccolare la materia prima dal primo momento in cui entra in cantina, per il 2023 abbiamo in programma di investire 4 milioni di euro, sempre con un* ***occhio di riguardo all'ambiente****. Oltre ad una nuova area dedicata all'ampliamento del parco autoclavi, tutte le nostre strutture aziendali verranno dotate di un impianto fotovoltaico: un passo in più rispetto all'energia ottenuta da fonti rinnovabili che utilizziamo già da diversi anni. Essere sostenibili significa portare avanti progetti tangibili per dimostrarlo".*