



MONTELVINI

Collezione Vintage

IL BRUTTO ASOLO PROSECCO DOCG COL FONDO



Il Brutto è un vino DOCG prodotto nella denominazione più rara ed unica del Prosecco, Asolo. Il Colfondo è un Prosecco rifermentato in bottiglia secondo la tradizione tipica delle colline Trevigiane, con i lieviti che si depositano sul fondo. “Brutto” perché vino naturale non filtrato per garantirne la genuinità, con uso limitato dei solfiti e pochissimi zuccheri (2 g/lt). Può venire scaraffato come da tradizione per separare il fondo o versato insieme per gustarlo velato, sapido e corposo.

Rappresenta la tradizione delle colline Trevigiane, non solo quelle di Valdobbiadene, ma anche di Asolo. Nato prima del Prosecco che siamo abituati a bere oggi, in un periodo in cui ancora non esistevano le autoclavi. La prima 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°. In realtà il Prosecco tradizionale si beveva per la maggior parte dell'anno tranquillo, perché non esistevano tappature che potessero preservare le bollicine a lungo. Questa tipologia di vinificazione è stata accantonata per anni, perché i produttori si accorsero che era più facile e remunerativo produrre il vino in autoclave. Ancora adesso molti produttori credono che non sia un vino facile da comunicare. Va imbottigliato la settimana di Pasqua, si risveglia con i primi caldi della primavera. Si devono utilizzare basi buone perché una volta imbottigliato non può più essere modificato come avviene nel metodo classico, dove dopo la sboccatura, il vino viene completato con dosaggi. Non ha conservanti, il lievito e il gas delle fermentazioni hanno azione protettiva. A differenza degli Charmat esprime grandi diversità anche in terreni vicini. Il vino non è stabile, ma cambia nel corso dell'anno evolvendosi. Ogni bottiglia e ogni bicchiere sono diversi, raccontano questa evoluzione. Non esiste omologazione, ha un'anima. Non esprime note floreali e fruttate come negli Charmat, che ormai si assomigliano molto. La complessità è data dai lieviti che conferiscono mineralità e morbidezza nonostante l'assenza di zuccheri. Non è ruffiano perché non è costante, pulito, cristallino, ma una volta conosciuto conquista. Il vino che si può bere sempre. Non dà mal di testa, è ricco di sali minerali, gradazione bassa, genuino.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.30
CONT. G/L ZUCCH.	2.00
SO ² MG/L	70
PRESS. ATM.	2.50
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6