



BIANCHIN

— M O N T E L L O —

ASOLO D.O.C.G.
PROSECCO

SUI LIEVITI - VINO FRIZZANTE

Come vuole la più antica tradizione, per ottenere questo Prosecco sono stati utilizzati solo lieviti naturali con rifermentazione in bottiglia senza filtrazione. Alla vista presenta una velatura che, puro effetto visivo, in nessun modo compromette le migliori caratteristiche.

Profilo sensoriale: questo Prosecco essenziale e leggero prodotto con metodo Sui Lieviti ci offre un ventaglio di sensazioni molto più ampio e mutevole di altri frizzanti ottenuti col metodo charmat. Il contatto prolungato con i lieviti presenti nel fondo comporta infatti affascinanti evoluzioni: dalle note fresche e fruttate di mela e fiori di glicine, unite ad una delicata percezione di crosta di pane, si raggiunge nel tempo un gusto più asciutto, particolarmente secco ed armonico con coinvolgente sentore di lievito.

In keeping with ancient traditions this Prosecco is produced using only natural yeasts and with in-bottle second fermentation without filtering. It may present as slightly cloudy but this is mere appearance and has no effect on its aromas and flavour.

Sensorial qualities: *This light and essential Prosecco made using the Sui Lieviti method offers up a range of changing sensations beyond those of sparkling wines made using the Charmat method. The prolonged contact with the yeasts in the bottle allows the wine to develop in quite remarkable ways. From the fresh and fruity notes of apple and wisteria flower and delicate hint of bread crust, over time the flavour becomes leaner, particularly dry and harmonious with an arresting suggestion of yeast.*