

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

ASOLO E IL VIGNETO RITROVATO



AIS MILANO • 13 OTTOBRE 2017

♥ 0 👁 446 ➦ 0



Prosecco-Asolo - CC Commons via Pixabay

Asolo e il vigneto ritrovato



In collaborazione con **AIS Milano**.

Asolo, uno dei borghi più belli d'Italia, ricco di fascino e di eleganti dimore residenziali: con la sua piazza, i suoi caffè, il castello e le sue viuzze è anche il fulcro della Denominazione di Origine Controllata e Garantita Asolo Prosecco.

Siamo in Veneto, terra nella quale la viticoltura è parte integrante della cultura e della vita quotidiana, una terra vocata dove il Prosecco è diventato una filosofia di vita e non solo il prodotto delle capacità tecniche delle aziende vitivinicole.

La DOCG Asolo Prosecco prevede che il vino sia prodotto partendo da uve del vitigno Glera per un minimo dell'85%. Per la rimanente parte si possono utilizzare i vitigni Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga. Nel caso della tipologia "spumante" prodotta con metodo tradizionale si aggiunge la menzione "superiore" e i vitigni utilizzati possono essere anche Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay sempre mantenendo il limite minimo per il vitigno Glera.

La DOCG Asolo Prosecco è l'unica denominazione del Prosecco che può vantare la possibilità di produrre un prodotto Extra-Brut, ovvero con un residuo zuccherino inferiore a 6 gr/Lt, proprio in virtù dei particolari caratteristiche dei terreni sui quali i vigneti sono impiantati, terreni e microclima che donano all'uva caratteristiche di mineralità e sapidità uniche.

La famiglia Serena, proprietaria delle cantina Montelvini, produce vini di eccellenza a Venegazzùsi ed ha un legame speciale con la città di Asolo e con il Prosecco Extra-Brut, tipologia nella quale crede da sempre e che oggi rappresenta il più alto concetto di qualità della cantina.

Ed è proprio dal radicamento a questo territorio così particolare che nasce il progetto "Nel cuore di Asolo, un vigneto ritrovato". Realizzato dalla Montelvini, azienda presente sul territorio da ben 135 anni, questo ambizioso progetto prevede il recupero di un piccolo appezzamento vitato nel centro storico di Asolo, quasi una sorta di Cru di mezzo ettaro.

L'approccio al progetto è guidato dalla volontà di recuperare di questo antico vigneto con attenzione, delicatezza e rispetto del passato ma con uno sguardo moderno che lo possa valorizzare.

Per ottenere tutto ciò e anche per legare questo spazio alla vita delle persone e alla storia della città è stato necessario creare un gruppo di lavoro multidisciplinare: architetti, studiosi di viticoltura, storici del territorio, documentaristi; tutti uniti per ridare alla città un lembo della propria orgogliosa storia enologica.

Attraverso l'analisi del DNA delle viti attualmente presenti nel vigneto, si lavorerà anche al recupero del genoma della pianta originale, per andare ancor più a fondo, alle radici della storia e del cuore del Prosecco Superiore e dell'Asolo DOCG.

Il progetto, che prevede la sua naturale conclusione con la messa in commercio delle prime bottiglie prodotte dal “cru vigneto ritrovato” nel 2023, vedrà il realizzarsi delle fasi fondamentali nella primavera 2020 con la messa a dimora delle nuove barbatelle e nell’autunno del 2022 con la prima vendemmia.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Asolo Montelvini prosecco vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

LA NUOVA DOC DELLE VENEZIE