



# MONTELVINI

*Alleati in Vigna*

**RASSEGNA STAMPA**

MARZO 2024

**ar** | **alessia rizzetto**  
PR & COMMUNICATION

## **INDICE RASSEGNA STAMPA ONLINE**

02/03/2024 - **fuorisalone.it** - *“Il meglio di Brera Design District al Fuorisalone 2024”*

03/03/2024 - **weblombardia.info** - *“Marzo: un turbinio di celebrazioni, da donne a padri e San Patrizio – esperienze uniche e Limited Edition!”*

12/03/2024 - **italiaatavola.net** - *“La viticoltura versatile di Montelvini: Prosecco sì, ma non solo”*

29/03/2024 - **rockfork.it** - *“Uova e colombe di Pasqua gourmet e vini da abbinare”*

29/03/2024 - **good-mood.it** - *“Bollicine pasquali, dall’aperitivo al dolce”*

## **INDICE RASSEGNA STAMPA OFFLINE**

01/03/2024 - **Hospitality Management Review**, pag. 18 - *“Vino novità 2024”*

01/03/2024 - **So Wine So Food**, pag. 42-43 - *“Vino novità 2024”*

01/03/2024 - **DH - Distribuzione Horeca**, pag. 6, 42-43 - *“Monvin vino alla spina e sostenibilità, un binomio di eccellenza ”*

07/03/2024 - **TuttoMilano (La Repubblica)**, pag. 21 - *“Montelvini da Canzian”*

11/03/2024 - **Il Corriere Vinicolo**, pag. 20 - *“Montelvini, oltre 100 mila euro sul welfare aziendale”*

21/03/2024 - **Tre Bicchieri**, pag. 33 - *“Grandi cantine italiane”*

ONLINE

02/03/2024 - [fuorisalone.it](https://www.fuorisalone.it)

<https://www.fuorisalone.it/it/magazine/focus/article/1393/novita-brera-design-district>



## **Il meglio di Brera Design District al Fuorisalone 2024**

**Tutto quello che accadrà nel quartiere storico del cuore di Milano durante la Design Week 2024, quando si animano showroom, spazi per mostre, location all'aperto e moltissime altre iniziative.**

**Brera Design District presenta la quindicesima edizione della sua Design Week sostenendo il tema "Materia Natura"** proposto da Fuorisalone per dare rilievo alle pratiche del design che incoraggiano una cultura del progetto consapevole che guarda agli ambiti della sostenibilità con soluzioni inclusive e in grado di offrire punti di vista inediti sugli impatti ambientali, economici e sociali.

Brera Design Week 2024 **coinvolgerà la design industry insieme a tutta la community di emergenti e appassionati**, focalizzandosi su temi come: innovazione dei materiali, design dei servizi, arte, paesaggio domestico, tecnologia e abitare. Da parte degli espositori particolare attenzione sarà rivolta al mercato in costante evoluzione, considerando i consumi e lo stile di vita, nonché le modalità di relazione tra persone, luoghi e oggetti in una cultura sempre più orientata all'immateriale.

Le **collaborazioni e i partner** di Brera Design Week 2024 sono: **Identità Golose Milano; Alfonso Muzzi Catering; Caffè Moak; Montelvini; Lomography.**

03/03/2024 - [weblombardia.info](http://weblombardia.info)

<https://www.weblombardia.info/2024/03/03/marzo-un-turbini-di-celebrazioni-da-donne-a-padri-e-san-patrizio/>



## Marzo: un turbinio di celebrazioni, da donne a padri e San Patrizio – esperienze uniche e Limited Edition!

Marzo, il mese che annuncia il risveglio della primavera, arriva con un tripudio di festività e momenti speciali. **Da eventi che celebrano la forza delle donne a quelli dedicati ai padri, fino a festeggiare San Patrizio**, questo mese offre una serie di esperienze uniche e prodotti in edizione limitata che renderanno ogni giorno memorabile.

### MONTELVINI



L'Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut – Millesimato di **Montelvini** è il regalo perfetto per il proprio papà. Espressione più caratteristica dell'Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G., questa referenza esalta al massimo le peculiarità tipiche del territorio – mineralità e sapidità – che si aggiungono alla freschezza data dal vitigno Glera.

Disponibile su: [montelvini.it](http://montelvini.it)

Prezzo: € 10,50

# Italia a Tavola

## La viticoltura versatile di Montelvini: Prosecco sì, ma non solo

Da Canzian assaggiati: Prosecco Doc Rosé Treviso Brut 2022; FM333 Asolo Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato; Zuitér Montello Asolo Doc Manzoni Bianco 2021; Zuitér Montello Docg Rosso 2018 e Luna Storta

**A** due passi dal Fatebenefratelli, a **Milano**, e alla vigilia della Festa delle Donne, il ristorante **Daniel Canzian** è il palcoscenico giusto per un gruppo importante, nell'ambito vitivinicolo italiano: **Montelvini di Venegazzù** (Tv), che con i suoi 7,3 milioni di **bottiglie** di produzione annua esce dallo stereotipo della famigliola attaccata per tradizione ai suoi tre ettari che in prospettiva forse si amplieranno e... chissà quante volte già visto e sentito.



*I vigneti di Montelvini*

### La storia dei vini di Montelvini

Famiglia sì, pardon, quella di **Armando**, **Alberto** e **Sarah Serena**, guai a mettergliela in discussione, ma alle spalle ritroviamo oltre un secolo di storia e di passione nel mondo del **vino**, una longevità che nasce dal territorio e dal rispetto di questo legame indissolubile.



*Sarah, Alberto e Armando Serena*

La svolta avviene nel 1968 quando Armando Serena inizia una **produzione autonoma di vino** a Venegazzù, una piccola frazione di Volpago del Montello: nasce così Montelvini che nel tempo evolve e cresce fino a diventare una realtà medio-grande, significativa in un tessuto imprenditoriale in cui il mantra "micro è bello" ancora si presenta come un dogma.

## Montelvini, i vini degustati al ristorante Daniel Canzian

In **degustazione** al ristorante Daniel Canzian da Conegliano (Tv), tanto per rivendicare il territorio, abbiamo trovato il **Prosecco Doc Rosé Treviso Brut 2022**; il **FM333 Asolo Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato**, il cui nome nasce dall'unione dell'acronimo di "**Fontana Masorin**", storica tenuta di proprietà dell'azienda, con la sua altezza a 333 metri dal livello sul mare; lo **Zuitér Montello Asolo Doc Manzoni Bianco 2021**; lo **Zuitér Montello Docg Rosso 2018**; e il gran finale meditativo, il **passito Luna Storta**.



*I vini Montelvini degustati da Daniel Canzian a Milano*

**Gradevole e non scontato il Rosé**, abbinato alla gustosa cicchetteria asolana in cui il baccalà mantecato spicca per delicatezza: un vino elegante ed equilibrato ove prevale la Glera, ma senza il solito corredo di sentori da Prosecco, grazie all'aggiunta di Pinot nero, con i suoi frutti rossi e la leggera sapidità. **Un po' più classica la bottiglia di FM333**, forse per rispettare la tradizione: e qui la mela gialla e i fiori gialli che uno si aspetta si percepiscono chiaramente al naso, seguiti dall'acacia e da una certa persistenza al palato, rara a trovarsi nel mondo prosecco, proprio come la nitida mineralità. In pairing viene servito il kebab di cefalo in saor, ossia il Veneto che si allarga verso il Medio Oriente, e fa la sua parte più che degnamente.

La sorpresa passata è servita col dessert: il **Luna Storta** sorge ovviamente di notte, ma anche di giorno, non lontano dalle terre vocate al celeberrimo Recioto. Diversamente dal figlio della Valpolicella questo vino è bianco, frutto dell'appassimento sui graticci dalla vendemmia a gennaio, e presenta tracce mielate di frutta gialla, ananas, mango. L'abbiamo degustato insieme alle meringhe dello chef Canzian, un fine pasto raro da trovarsi in tre consistenze, vale a dire il croccante del guscio, il morbido dell'interno e il cremoso della guarnizione: ben studiato, non c'è che dire.

## Montelvini: Prosecco sì, ma non solo

Non solo **Prosecco**, dunque, ed è una gran bella notizia il non appiattirsi per potersi dedicare anche a **Incrocio Manzoni, Pinot Grigio, Cabernet Franc, Merlot, Refosco** et alia: la famiglia Serena non si pone, probabilmente, come unico obiettivo quello di invadere il mondo con milioni di bottiglie ad ogni costo e ad ogni prezzo, sull'onda lunga di un boom che prima o poi avrà il suo "sboom", come tutti i miracoli del mercato globale.

E d'altronde l'**Asolo Prosecco Montelvini** sa come distinguersi dalla massa, grazie a un patrimonio enologico che ha ottenuto la Docg, e grazie anche alla composizione del terreno, ghiaiosa, argillosa a medio impasto, e al microclima temperato. Nell'ambito del vasto panorama del Prosecco, i **circa 2mila ettari di vigneto** Asolo Docg attraversano paesaggi collinari, con impianti che vanno dai 100 ai 500 m di altitudine e si trovano in provincia di Treviso, ai piedi del Monte Grappa, vicino alle Dolomiti e al Montello, a ovest del fiume Piave. Una zona in cui le precipitazioni sono di circa 700 mm da aprile a settembre; ed è grazie al suolo collinare, che permette il facile drenaggio dell'acqua, che le vigne sono sempre ricche d'acqua e rigogliose. All'Asolo Docg si aggiungono le denominazioni Montello Docg e Montello Asolo Doc, tra le poche appellazioni italiane che vantano importanti spumanti e pregiati vini rossi.



*Asolo Prosecco Montelvini*

È chiaro insomma, da parte di Montelvini, il tentativo di presentarsi come "altro", al di là del "prosecchismo" quantitativo che caratterizza un'epoca o un'area geografica: per questo l'azienda insiste sul valore della **sostenibilità**, portato avanti con impegno, tanto da aver ottenuto nel 2021 la Certificazione di Sostenibilità Equalitas per il rispetto dell'ambiente, l'attenzione all'ambito sociale e la responsabilità economica, rientrando così tra le prime tre cantine del territorio del prosecco a potersi fregiare di questo riconoscimento. Il vino come valore che caratterizza **tutto un territorio**, e non solo come successo commerciale: Montelvini mette questo assunto al centro della propria strategia, che ha funzionato fino ad oggi e sembra adattarsi bene alle esigenze di una vasta platea di consumatori, alla ricerca di prodotti autentici più che di bollicine industriali.



RockFork

## Uova e colombe di Pasqua gourmet e vini da abbinare

*Manca poco alla **Pasqua** anche per questo **2024**. Inutile dirlo che si sa "Natale con i tuoi e Pasqua con chi vuoi" e allora per chi va in visita da amici o resta in città, tutti pronti a scoprire le proposte di **uova** e **colombe gourmet** della tradizione gastronomica con interessanti novità e deliziosi abbinamenti di vini dolci e non solo.*

### I vini di abbinare e per brindare



#### Passito collezione vintage Luna Storta

Ottimo vino così detto da conversazione, il **Luna Storta** di [Montelvini](https://www.montelvini.it), **passito** parte della **collezione Vintage**, si sposa perfettamente con i lievitati ai canditi caratteristici della **Pasqua**. Il profumo spazia da note esotiche, passando per la frutta secca fino ad arrivare al miele, dovuti a una concentrazione zuccherina elevata, derivante dall'appassimento sui graticci di uve selezionate dalle **colline del Montello**. **Perché Luna Storta?** La tradizione vuole che le uve vengano originariamente vinificate con luna calante, da cui il nome.

Per info [www.montelvini.it](https://www.montelvini.it)





## Bollicine pasquali, dall'aperitivo al dolce

Undici bollicine per accompagnare le tavole della Pasqua. È una selezione tutta personale "pescando" in due aree che sono famose in tutto il mondo per gli spumanti che produce: le colline del Prosecco con al centro Valdobbiadene e l'Astigiano per il delizioso Asti. Nel primo caso, si può scegliere il vino che accompagna il pranzo classico; nel secondo caso arriva il piacevole "colpo di grazia" che può assicurare solo uno spumante dolce, ma non stucchevole, come l'Asti.

Buon divertimento negli abbinamenti e Buona Pasqua.

### **Montelvini**


#### **Asolo Prosecco superiore docg millesimato extra brut**

È la massima espressione dell'Asolo Prosecco Superiore ottenuto da uve glera selezionate nei vigneti aziendali presenti nel territorio di Asolo, raccolte nei primi giorni di settembre. Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato a temperatura controllata per mantenere intatta l'aromaticità dell'uva. Nel calice si presenta giallo paglierino con riflessi verdi; il perlage è fine e persistente. All'olfatto si fondono note floreali sostenute da quelle fruttate di mela e pera. Emoziona la sua intensità, la buona struttura e la piacevole freschezza acida; vi è un'ottima corrispondenza fra le sensazioni olfattive e quelle retro-olfattive. In bocca è cremoso, moderato contenuto alcolico ben integrato con dolcezza, acidità, sapidità e mineralità.

HMR

# VINO NOVITÀ 2024

UNA SELEZIONE DI ALCUNE DELLE  
PROPOSTE LANCIATE IN QUESTO  
INIZIO 2024 ALLE PRINCIPALI  
FIERE DI SETTORE

 Tempo di lettura: 5 minuti

#vino #novità #proposte



L'inizio dell'anno è, come sempre, periodo vivace di novità e lancio di prodotti per tutto il mondo delle bevande. Tra Beer & Food Attraction, conclusasi lo scorso 20 febbraio, e, in particolare, Vinitaly, infatti, il panorama delle referenze enologiche si amplia di novità interessanti o riproposte di successo, che guardano anche alle tendenze più significative del momento. Ve ne proponiamo una selezione.



**PROMOSSO  
SPUMANTE  
EXTRA DRY**

Tipologia  
bolicine

Alcol % vol.  
11,5

Formato  
0,75 l, 1,5 l

Abbinamenti  
crosta di pesce  
leggeri, molluschi  
ottimo anche  
come aperitivo

## NOVITÀ ANCHE PER LA MIXOLOGY

La prima referenza di cui parliamo è **Promosso Spumante Extra Dry**, la bolicina fresca e dinamica firmata Montelvini, una delle storiche realtà vitivinicole del panorama italiano, legata al territorio di Asolo e Montello DOCG. La nuova referenza fa parte della collezione "Promosso". Si tratta di un'etichetta adatta alla mescolta, ideale per il momento dell'aperitivo e per la creazione di wine cocktail. Non a caso, infatti, durante l'ultima edizione della fiera Beer & Food Attraction, a Rimini, lo scorso febbraio, i più rinomati bartender italiani e internazionali, ospiti dell'esclusivo hub dedicato all'eccellenza della miscelazione, il cosiddetto Mixology Circus, hanno proposto numerosi cocktail utilizzando proprio Promosso Spumante Extra Dry.

Dal profumo fruttato e delicato, spiccatamente aromatico, al palato si presenta con un'acidità gradevole e con un corpo asciutto e delicato. Con un volume alcolico di 11,5, è disponibile per l'Horeca nei formati da 0,75 l e da 1,5 l.



## UNA PASQUA IN ROSÉ

A Pasqua, mi piacerebbe gustare un po' Rosa, il colore dell'eleganza e della freschezza simbolo anche di gioia e rinascita. In questo clima di festa, voglio condividere cinque selezioni di vini rosati che non solo delizieranno il vostro palato, ma aggiungeranno anche un tocco di raffinatezza al pranzo pasquale. Ecco 5 proposte per brindare alla vita con questi vini scintillanti e irresistibili.



#### **Il Prosecco Treviso Rosé Millesimato Brut DOC Montelvini**

Questo vino è una scelta perfetta per iniziare la tua festa pasquale con un tocco di eleganza. Con la sua vivace effervescenza e il caratteristico colore rosato, questo vino è stato creato per esaltare la raffinatezza del Pinot Nero attraverso una lunga maturazione sui lieviti, perfettamente bilanciata dall'eleganza dell'uva Glera.



#### **Franciacorta Rosé Brut Contadi Castaldi**

Il colore si presenta come un vibrante rosa salmone, arricchito da riflessi luminosi che catturano lo sguardo, mentre le sue bollicine, sottili e persistenti, danzano vivacemente nel calice. Il bouquet aromatico evoca un giardino fiorito, con note di fragole mature, delicati petali di rosa e un accenno di frutta tropicale, il tutto avvolto da un sottile tocco di crosta di pane appena sfornato. In bocca, rivela una struttura avvolgente e cremosa, che coccola il palato con la sua morbidezza, mentre una piacevole sapidità emerge nel finale.



#### **Franciacorta Rosé Millesimato 1701 2019 1701 Franciacorta**

Si distingue nel calice con un delicato rosa antico, illuminato da riflessi scintillanti; le sue bollicine sono sottili e persistenti. Al naso, si sprigionano profumi fruttati e floreali vibranti, accompagnati da lievi sfumature tostate nel finale; al palato, si manifesta con una piacevole croccantezza e una freschezza irresistibile, arricchita da una nota minerale equilibrata. Il suo finale brioso invita ad assaporare ogni sorso con gioia e soddisfazione.

## SOMMARIO

FEBBRAIO - MARZO 2024

DISTRIBUZIONE HORECA N.15

		
<b>42</b>	<b>46</b>	<b>52</b>
<b>40</b> MANIVA <i>Innovazione e sostenibilità</i>		<b>52</b> SOLUZIONE TASSE <i>Legge di bilancio 2024</i>
<b>42</b> MONTELVINI <i>Monvin Vino alla spina</i>		<b>56</b> NORME E SICUREZZA <i>Il preposto aziendale</i>
<b>44</b> S.BERNARDO <i>Obiettivo impatto zero</i>		<b>60</b> FREDDO <i>Riso Scotti Snack</i>
<b>46</b> FOCUS <i>Reti, associazioni, networking</i>		<b>62</b> ATTREZZATURE <i>Flo Group</i>
<b>48</b> FORMAZIONE <i>Building Success</i>		<b>63</b> SAVE THE DATE <i>Prossimi appuntamenti</i>



# MONVIN VINO ALLA SPINA E SOSTENIBILITÀ, UN BINOMIO DI ECCELLENZA

L'azienda veneta si afferma nel commercio internazionale del vino sfuso con Monvin, brand innovativo e sostenibile, **anticipando le tendenze del consumo** consapevole nel mercato vinicolo globale

**M**ontelvini, cantina veneta ambasciatrice dell'Asolo Prosecco, che ha sede a Venegazzù (TV), nel cuore della DOCG Asolo Montello, è una delle realtà vitivinicole più dinamiche nel panorama italiano. Il Gruppo possiede tre brand, tra cui Monvin, marchio dedicato al vino di qualità in fusto e sviluppato a partire da un'intuizione di Armando Serena, erede di una famiglia presente nel mondo del vino dal 1881. Con cinquant'anni di esperienza alle spalle e un investimento di oltre dieci milioni di euro in innovazione tecnologica, oggi il marchio Monvin è tra i brand più significativi nel commercio internazionale del vino sfuso.



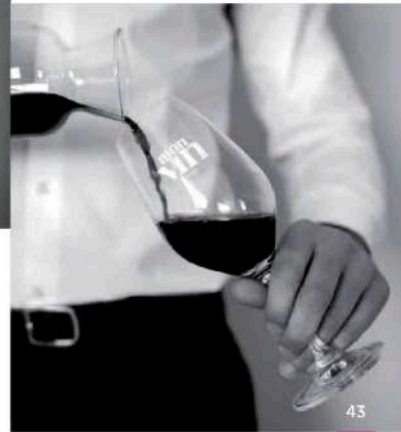
#### VALORI GREEN DI SOSTENIBILITÀ

Bere vino alla spina vuol dire compiere una scelta etica e in linea con i valori green di sostenibilità. Il fusto è gestito con il sistema del vuoto a rendere e viene riutilizzato grazie a una tecnologia all'avanguardia che lo sanifica, riducendo così da un lato la continua produzione di imballi e dall'altro eliminando gli scarti di packaging. Oltre a questo virtuoso processo circolare, va tenuta in considerazione la diminuzione di inquinamento atmosferico dovuto ai trasporti, infatti, a parità di spazio, è possibile trasportare più litri se confezionati in fusto rispetto alla bottiglia. Infine, il vino in fusto consente di ridurre

gli scarti di vino che solitamente rimangono sul fondo della bottiglia, in quanto il sistema di spillatura consente di servire solo la quantità necessaria e richiesta, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche del vino. Questa modalità di consumo consapevole rappresenta il futuro del mercato vinicolo, un esempio concreto di ciò che le nuove generazioni, come i Millennials e la Generazione Z, cercano oggi, ovvero prodotti di eccellente qualità in formati rispettosi dell'ambiente e delle persone. Il vino alla spina rappresenta, inoltre, un'occasione di consumo che sia espressione di un'identità tipicamente italiana di conviviazione conviviale e informale.

#### APPUNTAMENTO A RIMINI

Per aumentare l'appel, nel 2023, Monvin - in occasione di Beer & Food Attraction, appuntamento fieristico che si svolge ogni anno a Rimini, dove il marchio sarà presente anche quest'anno - si è mostrato sul mercato con una nuova veste, frutto di un rebranding che risponde a uno stile di vita contemporaneo e che fa della sostenibilità un aspetto essenziale, soprattutto tra le generazioni più giovani, che non si accontentano dei valori percepiti, ma scelgono realtà che si impegnano concretamente nel miglioramento degli aspetti ambientali, sociali ed economici.



DH

#### IL FUTURO DEL MERCATO VINICOLO

Monvin, con una selezione di vitigni pregiati di produzione del territorio, intraprende così la strada del futuro nel mercato vinicolo: un prodotto di qualità, in un formato rispettoso dell'ambiente, espressione di un'identità tipicamente italiana che rivive nei calici di tutto il mondo.

## MILANO

### ▼ Bolliti e vermouth d'autore a Portrait

I bolliti sposano il vermouth, questa sera, sotto la regia di Davide Rampello e, in cucina, dell'executive chef di Portrait Milano Luigi Cinotti che firma il menu della cena (esclusiva e con posti limitati che si svolge, appunto, negli spazi dell'hotel di Lungarno Collection by Ferragamo).

📅 7 marzo, corso Venezia 11

### Montelvini da Canzian

Da DanielCanzian Ristorante l'appuntamento è per questa sera con una nuova Cena d'Autore dedicata a Montelvini, realtà vitivinicola veneta. In accompa-

gnamento ai vini della cantina un menu che è un tributo al territorio: cicchetti, cefalo in saor, gnocchi di baccalà "serviti come dalla nonna", manierismo di faraona e, a chiusura, piccola pasticceria.

📅 7 marzo, via San Marco angolo via Castelfidardo

### Serata dedicata ai formaggi da Stendhal

Da Stendhal Milano, serata dedicata ai formaggi e, in particolare, nodini di mozzarella creati al momento, ricottina e straciatella. Poi, risoto al Gorgonzola, fonduta e Gorgonzola piccante con zabaione al Marsala. Dalle 19.

📅 12 marzo, via Ancona angolo via San Marco

### Drink list al femminile a Terrazza Gallia

Domani, 8 marzo, Terrazza Gallia rende omaggio a tutte le donne con una speciale drink list da abbinare ai finger food degli chef Lebano. Al Gallia Lounge & Bar, invece, è disponibile, anche per l'acquisto, una tartelletta monoporzione ispirata alla torta Mimosa del pasticcere Stefano Trovisi.

📅 8 marzo, piazza Duca d'Aosta, 9

### Street food dal mondo a Eataly

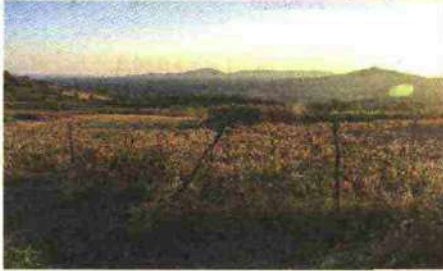
Street food da tutto il mondo protagonisti a Eataly: una full immersion, guidati da una chef, per imparare le ricette più identitarie dei cibi da strada di tutto il mondo. Dalle 19 alle 22.

📅 9 marzo, piazza Venticinque Aprile 10





## In cantina



### TENUTE DEL LEONE ALATO ACQUISTA VIGNETI FASSONE

Le Tenute del Leone Alato, il polo vitivinicolo controllato da Leone Alato - la holding agroalimentare del Gruppo Generali - ha acquistato in Piemonte, nella zona dei Colli Tortonesi, in provincia di Alessandria, Vigneti Fassone, realtà enologica specializzata nella produzione di Timorasso e Barbera. "Questa acquisizione - commenta Igor Boccardo, amministratore delegato di Leone Alato - consolida la nostra presenza in Piemonte. L'investimento in ettari di alta qualità, come quelli di Vigneti Fassone nei Colli Tortonesi, riflette la strategia del Gruppo Leone Alato che ha l'obiettivo di aumentare il valore delle vendite attraverso un percorso di premiizzazione, potendo contare su aziende agricole identitarie nelle regioni a più alta vocazione vitivinicola". Oltre a Ericeo dei Guazzi, Le Tenute del Leone Alato vanta una gamma diversificata di marchi vinicoli: Duemani, in provincia di Pisa, specializzata nella produzione di vini biodinamici e acquisita lo scorso anno; Torre Rosazza, situata nei Colli Orientali del Friuli; Costa Arènte, ubicata in Valpantena, rinomata zona del Valpolicella, in provincia di Verona; Tenuta Sant'Anna, nel Veneto orientale, celebre per la produzione di vini fermi e Prosecco; il portafoglio include inoltre V8+, dedicata esclusivamente al Prosecco.

### MONTELVINI, OLTRE 100 MILA EURO SUL WELFARE AZIENDALE

Montelvini pone la sostenibilità sociale al centro della propria strategia e investe 100 mila euro sul welfare aziendale. La somma, destinata ai 50 dipendenti dell'azienda, è composta per il 60% dai premi di produzione 2023, mentre il restante riguarda un nuovo conto welfare, attivo per l'anno in corso, per beni e servizi utili ai lavoratori, come ad esempio buoni acquisto per il tempo libero. A dimostrazione di questo importante impegno, sono già diventate realtà alcune prime iniziative, come la giornata di team building organizzata nel suggestivo contesto di Villa Freya ad Asolo e l'avvio del progetto "Cantina in cantina", dedicato ai reparti produttivi per permettere loro di scoprire le altre realtà vinicole della zona. Coinvolgere le persone e farle sentire parte di una squadra permette di ottenere risultati anche sul lato delle performance. Montelvini, infatti, ha chiuso il fatturato 2023 a quota 31 milioni di euro, con un obitda che supera il 12%. Rimane costante l'impegno sul mercato estero, che rappresenta il 40% del volume d'affari complessivo grazie a un incremento del 10%, da attribuire a una forte crescita non solo nei Paesi "tradizionali", come Stati Uniti e Germania, ma anche in quelli dell'Est Europa e del Far East asiatico. Essere sostenibili significa portare avanti progetti tangibili, anche nel rispetto del territorio: in virtù di questo focus, Montelvini - l'unica cantina dell'Asolo Prosecco Docg e tra le prime in Italia ad aver ottenuto la Certificazione di Sostenibilità Equalitas -, per il biennio 2023-2024 ha investito 5 milioni di euro per trasformare l'impianto storico in una struttura produttiva all'avanguardia. I lavori prevedono un nuovo fabbricato, l'installazione del fotovoltaico su tutto il tetto, il potenziamento del reparto autoclavi, l'implementazione del nuovo pallettizzatore e la realizzazione di un nuovo depuratore.

Da sinistra:  
Sarah, Alberto  
e Armando Serena



GRANDI CANTINE ITALIANE. Veneto/5



FRAZ. VENEGAZZÙ | VIA CAL TREVIGIANA, 51 | 31040 VOLPAGO DEL MONTELO (TV)

WWW.MONTELVINI.IT | 0423 8777

**L**e persone, il territorio, la sostenibilità e il rispetto della terra, la trasparenza e l'autenticità. È questa l'anima del Gruppo Montelvini, una delle realtà vitivinicole più dinamiche nel panorama italiano, con sede a Venegazzù (TV), nel cuore della DOCG Asolo Montello. L'esperienza di Montelvini si basa su oltre 140 anni di impegno della Famiglia Serena nella produzione di vini di qualità. L'esperienza, la dedizione e la passione di chi lavora in azienda, hanno fatto di Montelvini una cantina che ha saputo adattarsi al trascorrere del tempo, pur restando fortemente legata alla storia vinicola e culturale del territorio, contribuendo così a scrivere il futuro di un'area vocata alla viticoltura.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Asolo Brut FM333 Serentitatis 2022

Da un unico vigneto chiamato Fontana Masorin situato sulla collina del Montello a 333 metri di altitudine nasce FM333. freschezza e sapidità creano la struttura portante di questo spumante che al naso profuma di frutti bianchi, glicine e fiori di ococia, mentre al palato è minerale, vivace e di lunghissima persistenza. Da abbinare a una morbida tartare di scampi.

#### Asolo Extra Brut Serentitatis 2022

Giallo paglierino con riflessi verdi, all'olfatto si fondono note floreali e fruttate, pur mantenendo la naturale eleganza tipica della glera. Intenso, di buona struttura e piacevole freschezza acida, in bocca è cremoso e bilanciato tra dolcezza, acidità, sapidità e mineralità. Da provare con risotti a base di verdure.



#### Montello Asolo Manzoni Bianco Zuitèr 2021

Il Manzoni Bianco è un incrocio tra riesling renano e pinot bianco ed è coltivato nella tenuta Fontana Masorin. Solo acciaio per un vino che sfoggia aromi di frutti tropicali, dal palato morbido, in cui i ritorni fruttati si integrano a una bella sensazione sapida. L'abbinamento perfetto è con primi piatti a base di crostacei.