



MONTELLIANA

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE SPAGO

Vino frizzante a fermentazione naturale. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile ed armonico. Adatto a qualsiasi occasione conviviale, è ideale come aperitivo, ma si accompagna splendidamente anche a piatti leggeri e di pesce. Servire alla temperatura di 8 -10°C

Semi-sparkling wine made by natural fermentation. Straw-yellow colour with a hint of violet, it has a distinctive floral, fruity, pleasant bouquet. Full-bodied, mildly sweet, harmonious taste. Suitable for any social occasion, it is ideal as an aperitif, but also perfect when served with light dishes and fish. Serve at 8-10° C.



PROVENIENZA •
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, rifermentazione naturale in autoclave



GRADAZIONE •
10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
12-13 g/l



Perlwein aus natürlicher Gärung. Von strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch blumigen Bouquet, fruchtig und angenehm. Voll im Geschmack, leicht lieblich und harmonisch. Für jeden Gesellschaftsanlass geeignet, ist er nicht nur ein idealer Aperitif, sondern auch ein wunderbarer Begleiter zu leichten Gerichten oder zu Fisch. Serviertemperatur: 8-10 °C

HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, natürliche Nachgärung im Tank



ALKOHOLGEHALT •
10,5 % Vol



ZUCKERGEHALT •
12-13 g/l



ORIGIN
Province of Treviso



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, natural secondary fermentation in autoclaves



ALCOHOL
10,5% Vol



RESIDUAL SUGAR
12-13 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it

