



# MONTELLIANA

## PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, una perfetta limpidezza attraversata da un perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante. Perfetto come aperitivo, è un vino godibile anche a tutto pasto, che ben si abbina a pasta, pizza, pesce e sushi. Servire alla temperatura di 6/8°C

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. It has a pale straw-yellow colour with greenish highlights and perfect clarity through a fine, abundant and persistent perlage. The bouquet is honest and elegant. Perfect as an aperitif, it is a wine that can be drunk throughout the meal, especially when paired with pasta, pizza, fish and sushi. Serve at 6-8° C.



**PROVENIENZA•**  
Provincia di Treviso



**VINIFICAZIONE•**  
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



**GRADAZIONE•**  
11% vol



**ZUCCHERI RESIDUI•**  
11 g/l



**ORIGIN**  
Province of Treviso



**VINIFICATION**  
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



**ALCOHOL**  
11% Vol



**RESIDUAL SUGAR**  
11 g/l



**HERKUNFT •**  
Provinz Treviso



**WEINBEREITUNG •**  
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



**ALKOHOLGEHALT •**  
11 % Vol



**ZUCKERGEHALT •**  
11 g/l



**Cantina Montelliana e dei Colli Asolani**

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | [montelliana.it](http://montelliana.it)

