



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



Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer, eine von feiner, reicher und lang anhaltender Perlage durchzogene Klarheit. Klares und elegantes Bouquet. Dieser Wein eignet sich nicht nur perfekt als Aperitif, sondern auch als Allround-Getränk und passt gut zu Pasta, Pizza, Fisch und Sushi. Serviertemperatur: 6-8°C

HERKUNFT•
Provinz Treviso



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



ALKOHOLGEHALT•
11 % Vol



ZUCKERGEHALT•
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



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

