



# MONTELLIANA

## ASOLO PROSECCO

SUPERIORE DOCG BRUT SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Vino spumante a fermentazione naturale che, grazie a processi di vinificazione e spumantizzazione particolari in cui non vengono aggiunti solfiti, esprime tutta la fragranza ed i profumi dell'Asolo Prosecco Docg. Ottenuto dalle migliori uve delle colline della zona DOCG Asolo, ha un colore giallo paglierino scarico ed un profumo caratteristico, complesso e fruttato. 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 no sulphites added in the wine and spumante making processes, bringing out all the fragrance and bouquets of Asolo Prosecco DOCG. Obtained from the finest grapes of the hills of the DOCG Asolo area, it has a pale straw-yellow colour and a distinctive, complex, fruity bouquet. 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 •**  
Comprensorio della DOCG  
Asolo Prosecco



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



**GRADAZIONE •**  
11% vol



**ZUCCHERI RESIDUI •**  
9 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung, der dank spezieller Wein- und Schaumweinherstellungsprozesse, bei denen keine Sulfite hinzugefügt werden, alle Düfte und Aromen des Prosecco Asolo DOCG entfaltet. Der aus den Trauben der Hügel des Asolo-DOCG-Gebiets gewonnene Schaumwein zeichnet sich durch eine glänzend strohgelbe Farbe und ein charakteristisches, komplexes und fruchtiges Bouquet aus. 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 •**  
Anbaugebiet des Prosecco  
Asolo DOCG



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



**ALKOHOLGEHALT •**  
11 % Vol



**ZUCKERGEHALT •**  
9 g/l



**ORIGIN**  
DOCG Asolo Prosecco District



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



**ALCOHOL**  
11% Vol



**RESIDUAL SUGAR**  
9 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)

