



MONTELLIANA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Questo vino spumante dal fine e persistente perlage è ottenuto da uve raccolte esclusivamente nella zona DOCG Valdobbiadene. Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ha un tipico profumo fruttato ed un sapore caratteristico, gradevole e leggermente amabile. Piacevolmente snello e leggero di alcool, grazie la sua versatilità può aprire e chiudere il pasto o rallegrare ogni ora della giornata. Servire alla temperatura di 6/8°C.

This sparkling wine with a fine, persistent perlage is obtained from grapes harvested exclusively in the DOCG area of Valdobbiadene. Pale straw-yellow with greenish highlights, it has a typical fruity bouquet and a distinctive, pleasant and mildly sweet taste. Pleasantly lightweight and low in alcohol, a versatile wine to start and finish a meal, or add a little sparkle at any time of the day. Serve at 6-8° C.



PROVENIENZA •

Comprensorio della DOCG
Conegliano Valdobbiadene Prosecco



VINIFICAZIONE •

In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •

11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •

16 g/l



• ORIGIN

DOCG Conegliano
Valdobbiadene Prosecco District



• VINIFICATION

White wine method with soft
pressing, Charmat fermentation
method



• ALCOHOL

11% Vol



• RESIDUAL SUGAR

16 g/l

Dieser Schaumwein mit feiner und lang anhaltender Perlage ist ein Erzeugnis aus ausschließlich im DOCG-Gebiet von Valdobbiadene geernteten Trauben. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit charakteristisch fruchtigem Bouquet, angenehm und leicht lieblich. Angenehm schlank und leicht im Alkohol; dank seiner Vielseitigkeit eignet sich dieser Wein nicht nur als Aperitif oder zum Ausklang eines Essens, sondern er kann zu allen Tageszeiten genossen werden. Serviertemperatur: 6-8 °C

HERKUNFT •

Anbaugebiet des Prosecco
Conegliano Valdobbiadene DOCG



WEINBEREITUNG •

Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •

11 % Vol



ZUCKERGEHALT •

16 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

