



MONTELLIANA

ASOLO PROSECCO DOCG

Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti collinari della zona DOCG Colli Asolani. Di colore giallo paglierino, ha un sapore franco ed un profumo fruttato, fine e delicato. E' l'ideale accompagnamento a piatti a base di pesce. Servire alla temperatura di 8-10°C.



PROVENIENZA •
comprensorio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice



GRADAZIONE •
11% vol




ZUCCHERI RESIDUI •
4 g/l



Wine obtained from grapes harvested in the hill-side vineyards in the DOCG Asolo hill area. Straw-yellow colour, it has an honest taste and a fine, fruity, delicate bouquet. It is ideal served with fish-based dishes. Serve at 8-10° C.

Aus den Trauben der Weinberge im DOCG-Gebiet „Colli Asolani“ gewonnener Wein. Der strohgelbe Wein hat einen klaren Geschmack und besitzt ein fruchtiges, feines und erlesenes Bouquet. Ein idealer Begleiter zu Gerichten auf Fischbasis. Serviertemperatur: 8-10 °C.

 • **ORIGIN**
DOCG Asolo Prosecco District

 • **VINIFICATION**
White wine method with soft pressing.

 • **ALCOHOL**
11% Vol

 • **RESIDUAL SUGAR**
4 g/l

HERKUNFT •
Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch
sanfte Pressung



ALKOHOLGEHALT •
11% Vol



ZUCKERGEHALT •
4 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

