



MONTELLIANA

ASOLO PROSECCO DOCG FRIZZANTE TAPPO FUNGO

Vino frizzante a fermentazione naturale, da uve raccolte esclusivamente nei vigneti del comprensorio DOCG Asolo. Di color giallo paglierino e dal perlage finissimo, ha un profumo leggermente aromatico con un gradevole bouquet di frutta e fiori bianchi. Il sapore è snello, leggero e sapido. Di moderato tenore alcolico, è brioso e vivace. Adatto a qualsiasi occasione conviviale, è ideale come aperitivo, ma si accompagna splendidamente anche a piatti leggeri o di pesce. Servire alla temperatura di 8 -10°C.

Semi-sparkling wine made by natural fermentation from grapes harvested exclusively in the vineyards of the DOCG Asolo district. Straw-yellow colour and extremely fine perlage, it has a slightly aromatic scent with a pleasant bouquet of fruit and white flowers. The flavour is fine, light and sapid. It has a moderate alcoholic content and is crisp and lively. Suitable for any social occasion, it is ideal as an aperitif, but also perfect when served with light dishes or fish. Serve at 8-10° C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice,
rifermentazione in autoclave



GRADAZIONE •
10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
12-13 g/l



Perlwein aus natürlicher Gärung, ausschließlich aus Trauben des Weingebiets Asolo DOCG. Dieser Wein mit strohgelber Farbe und feinsten Perlage hat einen leicht aromatischen Duft mit einem angenehmen Bouquet von Obst und weißen Blüten. Er ist schlank, leicht und würzig. Mit gemäßigttem Alkoholgehalt ist er munter und lebhaft. Für jeden Gesellschaftsanlass geeignet, ist er nicht nur ein idealer Aperitif, sondern kann auch zu leichten Gerichten oder zu Fisch serviert werden. Serviertemperatur: 8-10 °C.

HERKUNFT •
Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, natürliche
Nachgärung im Tank



ALKOHOLGEHALT •
10,5 % Vol



ZUCKERGEHALT •
12-13 g/l



ORIGIN
DOCG Asolo Prosecco District



VINIFICATION
White wine method with soft
pressing, natural secondary
fermentation in autoclaves



ALCOHOL
10,5% Vol



RESIDUAL SUGAR
12-13 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

