



MONTELLIANA

“57” ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Questo vino nasce per ricordare l'anno di fondazione della nostra cantina: il 1957. Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat, ottenuto da una selezione delle migliori uve provenienti dalle colline della zona DOCG Asolo. Di colore giallo paglierino chiaro e con un'impeccabile limpidezza ricamata da un minuto ed incessante perlage, ha un profumo intensamente fruttato che ricorda la mela golden ed i fiori di acacia. Il suo gusto è sapido, piacevolmente snello, leggero di alcol. Ideale come aperitivo, ma perfetto anche a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche. Va servito alla temperatura di 6/8°C.

This wine was created to celebrate the year our winery was founded: 1957. Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method, obtained from a selection of the best grapes from the hill area of DOCG Asolo. Pale, straw-yellow colour with impeccable clarity, highlighted by a fine, persistent perlage, it has an intensely fruity bouquet reminiscent of Golden Delicious apples and acacia flowers. The taste is sapid, pleasantly lightweight and low in alcohol. Ideal as an aperitif, but also perfect with all courses of the meal when served with fish and white meat dishes. 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 •
16 g/l



Dieser Wein entstand zur Erinnerung an das Gründungsjahr unseres Weinkellers: 1957. Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren, gewonnen aus den besten Trauben der Hügel im Asolo-DOCG-Gebiet. Der hellstrohgelbe und kristallklare Wein mit einer leichten und anhaltenden Perlage verfügt über ein intensives fruchtiges Bouquet, das an die Apfelsorte Golden Delicious und an Akazienblüten erinnert. Sein Geschmack ist würzig, angenehm schlank, leicht im Alkohol. Ideal als Aperitif sowie Allround-Getränk in Kombination mit Fisch und weißem Fleisch. Serviertemperatur: 6-8° C.

ORIGIN
DOCG Asolo Prosecco District



VINIFICATION
White wine method with soft
pressing, Charmat fermentation
method



ALCOHOL
11% Vol



RESIDUAL SUGAR
16 g/l



HERKUNFT •
Anbaugebiet des
Prosecco Asolo 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.com

