



LONDON



LONDON



FALSTAFF



LONDON

**MONTELLIANA**

LONDON



LYON



BAILLY

**PROSECCO DOC
TREVISO EXTRA DRY**

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, ha un tipico profumo fruttato che ricorda la mela golden, con una leggera nota di banana e pesca. In bocca è fresco, aromatico e vellutato con una gradevole rotondità. Ideale come aperitivo, ma anche abbinato ad antipasti, pasta, pizza, risotti, verdure alla griglia ed insalate estive. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour with greenish highlights. It has the typical fruity bouquet reminiscent of Golden Delicious apples, with a hint of banana and peach. It is fresh, aromatic and velvety in the mouth with a pleasant roundness. Ideal as an aperitif, but also with starters, pasta, pizza, risottos, grilled vegetables and summer salads. Serve at 6-8° C.

**PROVENIENZA** •
Provincia di Treviso**VINIFICAZIONE** •

In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con Metodo Charmat

**GRADAZIONE** •
11% vol**ZUCCHERI RESIDUI** •
15 g/l**ORIGIN**
Province of Treviso**VINIFICATION**
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method**ALCOHOL**
11% Vol**RESIDUAL SUGAR**
15 g/l**HERKUNFT** •
Provinz Treviso**WEINBEREITUNG** •

Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren

**ALKOHOLGEHALT** •
11 % Vol**ZUCKERGEHALT** •
15 g/l**Cantina Montelliana e dei Colli Asolani**Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.com