



LYON



NEW YORK



PARIS



LONDON

MONTELLIANA

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE SPAGO

Vino frizzante a fermentazione naturale. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile ed armonico. Adatto a qualsiasi occasione conviviale, è ideale come aperitivo, ma si accompagna splendidamente anche a piatti leggeri e di pesce. Servire alla temperatura di 8 -10°C.

Semi-sparkling wine made by natural fermentation. Straw-yellow colour with a hint of violet, it has a distinctive floral, fruity, pleasant bouquet. Full-bodied, mildly sweet, harmonious taste. Suitable for any social occasion, it is ideal as an aperitif, but also perfect when served with light dishes and fish. Serve at 8-10° C.



PROVENIENZA •
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, rifermentazione naturale in autoclave



GRADAZIONE •
10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
12-13 g/l



ORIGIN
Province of Treviso



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



ALCOHOL
10,5% Vol



RESIDUAL SUGAR
12-13 g/l



HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, natürliche Nachgärung im Tank



ALKOHOLGEHALT •
10,5 % Vol



ZUCKERGEHALT •
12-13 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

