



MONTELLIANA

CARTIZZE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat, ottenuto da uve della ristrettissima zona del Cartizze in Valdobbiadene. Di tonalità paglierina molto leggera, ha un perlage minuto e persistente ed un complesso profumo fruttato che ricorda la mela verde e la pera, con intense note agrumate e di fiori bianchi. Con la sua spuma cremosa ed il suo sapore delicato e gradevolmente amabile, è la scelta perfetta per un gran finale, magari accompagnando un dessert, ma si può esaltare anche accompagnato a formaggi particolari. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method, obtained from grapes of the limited area of Cartizze in Valdobbiadene. Very pale straw-yellow colour, with a fine, persistent perlage and a complex, fruity bouquet, reminiscent of green apple and pear, with intense notes of citrus fruit and white flowers. With its creamy foam and delicate, pleasantly sweet taste, it is the perfect choice for a grand finale, perhaps accompanying a dessert, but it also excellent when served with certain cheeses. Serve at 6-8° C.



PROVENIENZA•
Comune di Valdobbiadene,
Località Cartizze



VINIFICAZIONE•
In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE•
11% vol




ZUCCHERI RESIDUI•
20 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren, aus Trauben des eng begrenzten Anbaugebiets „Cartizze“ bei Valdobbiadene. Dieser Schaumwein von leicht strohgelber Farbe besitzt eine feine, lang anhaltende Perlage und ein komplexes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von grünem Apfel und Birne, mit intensiven Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Mit seinem cremigen Schaum und seinem erlesenen und angenehm-lieblichen Geschmack ist er die beste Wahl für den Ausklang eines guten Essens, z.B. als Begleitung zu einem Dessert; außerdem entfaltet sich sein Geschmack in Begleitung von speziellen Käsesorten. Serviertemperatur: 6-8 °C.

 • **ORIGIN**
Valdobbiadene, Cartizze

 • **VINIFICATION**
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method

 • **ALCOHOL**
11% Vol

 • **RESIDUAL SUGAR**
20 g/l

HERKUNFT •
Gemeinde Valdobbiadene,
Ortschaft Cartizze



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
20 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

