

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, una perfetta limpidezza attraversata da un perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante. Perfetto come aperitivo, è un vino godibile anche a tutto pasto, che ben si abbina a pasta, pizza, pesce e sushi. Servire alla temperatura di 6/8°C.



PROVENIENZA: Provincia di Treviso



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



GRADAZIONE: 11% Vol



ZUCCHERI RESIDUI: 11 g/l

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. It has a pale straw-yellow colour with greenish highlights and perfect clarity through a fine, abundant and persistent perlage. The bouquet is honest and elegant. Perfect as an aperitif, it is a wine that can be drunk throughout the meal, especially when paired with pasta, pizza, fish and sushi. Serve at 6-8° C.



• **ORIGIN:** Province of Treviso



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



• **ALCOHOL:** 11% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 11 g/l.

Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer, eine von feiner, reicher und lang anhaltender Perlage durchzogene Klarheit. Klares und elegantes Bouquet. Dieser Wein eignet sich nicht nur perfekt als Aperitif, sondern auch als Allround-Getränk und passt gut zu Pasta, Pizza, Fisch und Sushi. Serviertemperatur: 6-8 °C.



• **HERKUNFT:** Provinz Treviso



• **WEINBEREITUNG:** Weißweibereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



• **ALKOHOLGEHALT:** 11% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 11 g/l.



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

