

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



PROVENIENZA: Provincia di Treviso



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



GRADAZIONE: 10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI: 12-13 g/l

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.



• **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.

Pertwein aus natürlicher Gärung. Von strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch blumigen Bouquet, fruchtig und angenehm. Voll im Geschmack, leicht lieblich und harmonisch. Für jeden Gesellschaftsanlass geeignet, ist er nicht nur ein idealer Aperitif, sondern auch ein wunderbarer Begleiter zu leichten Gerichten oder zu Fisch. Serviertemperatur: 8-10 °C



• **HERKUNFT:** Provinz Treviso



• **WEINBEREITUNG:** Weißweibereitung 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

