



MONTELLIANA

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Racchiude in sè tutta la fragranza e mineralità tipica dei Colli Asolani. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal fine perlage, ha un profumo fruttato ed un gusto pieno e sapido, completato da una spuma cremosa ed avvolgente. Grazie al suo ridotto residuo zuccherino può accompagnare perfettamente tutto il pasto. Va servito alla temperatura di 6/8 °C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. It embodies all the fragrance and mineral taste of the Asolo hills. Pale straw-yellow colour with greenish highlights and fine perlage, it has a fruity bouquet and full-bodied, sapid taste, completed by a dense, creamy foam. The low residual sugar content makes it suitable for accompanying all the courses in the meal. Serve at 6-8° C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con Metodo Charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
6 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Er enthält alle für die Hügel von Asolo charakteristischen Aromen und Mineralität. Der Wein von strohgelber Farbe, mit grünlichem Schimmer und mit einer leichten Perlage besitzt ein fruchtiges Bouquet; er ist voll und würzig im Geschmack, der durch einen cremigen und gaumenerfüllenden Schaum abgerundet wird. Dank seines geringen Restzuckergehalts ist er ein perfekter Begleiter zur gesamten Mahlzeit. Serviertemperatur: 6-8 °C.

HERKUNFT •
Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



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



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
6 g/l



ORIGIN •
DOCG Asolo Prosecco District

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

ALCOHOL •
11% Vol

RESIDUAL SUGAR •
6 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

