

## PROSECCO DOC

EXTRA DRY 0,200 L

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, ha un tipico profumo fruttato che ricorda la mela golden, con una leggera nota di banana e pesca. In bocca è fresco, aromatico e vellutato con una gradevole rotondità. Ideale come aperitivo, ma anche abbinato ad antipasti, pasta, pizza, risotti, verdure alla griglia ed insalate estive. Servire alla temperatura di 6/8°C.



**PROVENIENZA:** Comprensorio della DOC Prosecco



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



**GRADAZIONE:** 11% Vol



**ZUCCHERI RESIDUI:** 15 g/l

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour with greenish highlights. It has the typical fruity bouquet reminiscent of Golden Delicious apples, with a hint of banana and peach. It is fresh, aromatic and velvety in the mouth with a pleasant roundness. Ideal as an aperitif, but also with starters, pasta, pizza, risottos, grilled vegetables and summer salads. Serve at 6-8° C.



• **ORIGIN:** DOC Prosecco District



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



• **ALCOHOL:** 11% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 15 g/l.

Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch fruchtigen Bouquet, das an die Apfelsorte Golden Delicious erinnert, mit einer sanften Note von Banane und Pfirsich. Frisch, aromatisch und samtig im Geschmack, angenehm abgerundet. Ideal als Aperitif, aber auch in Kombination mit Antipasti, Pasta, Pizza, Risotto, gegrilltem Gemüse und sommerlichen Salaten. Serviertemperatur: 6-8°C.



• **HERKUNFT:** Anbaugebiet des Prosecco DOC



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



• **ALKOHOLGEHALT:** 11% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 15 g/l.



**Cantina Montelliana e dei Colli Asolani**

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | [montelliana.com](http://montelliana.com)

