



# MONTELLIANA

## “MELIORA” PROSECCO MILLESIMATO DOC TREVISO BRUT

“Montelli et Montisbelluni et eorum districtum sunt meliora vina aliis vinis Trevisane“ Giovanni Bonifaccio, 1591  
Ai tempi della “Serenissima”, la nostra terra era riconosciuta come la zona dove venivano prodotti i vini migliori di tutto il Trevigiano, tanto da venire tassati dalla stessa il 40% in più degli altri.

Con l'intento di celebrare il nostro territorio e i vignaioli pionieri di quell'epoca, nasce MELIORA Prosecco DOC Treviso Spumante Millesimato, ottenuto da uve selezionate e raccolte a mano sulle nostre colline. I terreni ricchi di marna calcarea gli conferiscono sapidità e mineralità, caratterizzandone l'aspetto olfattivo e gustativo. La bollicina gentile e vellutata, lo rende un ottimo aperitivo e ideale anche a tutto pasto. Servire a 8-10 °C.

At the time of the ‘Serenissima’, our land was recognized as the zone where the best wines of the whole Treviso area were produced, so much so that they were taxed 40% more than the others.

MELIORA Prosecco DOC Treviso Spumante Millesimato is born with the intention of celebrating our territory and the pioneering winemakers of that era, a wine made from grapes selected and hand-picked on our hills. The soil, rich in sedimentary rock, gives it flavour and minerality, characterizing its aroma and taste. The gentle and velvety bubbles make it an excellent aperitif and an ideal match even for an entire meal. Serve at 8-10°C



**PROVENIENZA** •  
Provincia di Treviso



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



**GRADAZIONE** •  
11% vol



**ZUCCHERI RESIDUI** •  
11 g/l



Bereits zu Zeiten der “Serenissima” (Republik Venedig) war unser Gebiet dafür bekannt, die besten Weine der Gegend von Treviso herzustellen, die deswegen auch um 40% mehr kosteten als andere Weine.

Als Hommage an unsere Region und die pionierhaften Winzer jener Epoche wurde MELIORA Prosecco DOC Treviso kreiert: ein aus ausgesuchten und von Hand gelesenen Trauben unserer Hügel hergestellter Jahrgangsschaumwein. Die aus Sedimentgestein bestehenden Böden verleihen dem Wein sein charakteristisches Aroma und eine ausgeprägte Mineralität. Die angenehm feine Perlung macht ihn nicht nur zu einem idealen Aperitif, sondern auch zu einem hervorragenden Allround-Begleiter zum Essen. Serviertemperatur: 8-10 °C.

**HERKUNFT** •  
Provinz Treviso



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




**ALKOHOLGEHALT** •  
11 % Vol



**ZUCKERGEHALT** •  
11 g/l



 • **ORIGIN**  
Province of Treviso

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

 • **ALCOHOL**  
11% Vol

 • **RESIDUAL SUGAR**  
11 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)

