



LONDON



VERONA



BRUXELLES



BERLIN



LONDON



LONDON

MONTELLIANA

MILLESIMATO ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Questo vino spumante dal fine e persistente perlage, testimonia il patrimonio tipico delle uve Glera dei vigneti storici di Asolo. Di colore giallo paglierino chiaro e brillante, ha intensi profumi floreali e decise fragranze di mela, pera con sfumature di agrumi. Dal gusto sapido e leggermente abboccato, è ideale come aperitivo, ma è perfetto anche a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche. Va servito alla temperatura di 6/8°C.

This sparkling wine with a fine, persistent perlage is a testimony to the heritage of the Glera grapes from the historic vineyards in Asolo. Pale, bright straw-yellow colour, it has an intense, floral, strong bouquet of apple, pear with a hint of citrus fruit. With a sapid, slightly mellow taste, it is ideal as an aperitif, but also perfect with all courses of the meal when served with fish and white meat dishes. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA •
Consorzio della DOCG
Asolo Prosecco



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



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
17 g/l



• **ORIGIN**
DOCG Asolo Prosecco District



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



• **ALCOHOL**
11% Vol



• **RESIDUAL SUGAR**
17 g/l

Dieser Schaumwein mit feiner und lang anhaltender Perlage zeugt vom charakteristischen Erbe der Glera-Trauben in den historischen Weingärten von Asolo.

In der Farbe hell glänzend strohgelb, intensive blumige Düfte und ausgeprägte Noten von Apfel und Birne mit Nuancen von Zitrusfrüchten. Würzig und leicht vollmundig im Geschmack, ist dieser Schaumwein ein idealer Aperitif sowie Allround-Getränk in Kombination mit Fisch und weißem Fleisch. Serviertemperatur: 6-8°C.

HERKUNFT

Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



WEINBEREITUNG

Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren



ALCOHOLGEHALT

11 % Vol



ZUCKERGEHALT

17 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

