



MONTELLIANA

PROSECCO DOC BIOLOGICO EXTRA DRY

Questo Prosecco DOC Extra Dry spumante è ottenuto nel rispetto e valorizzazione della zona d'origine attraverso criteri di agricoltura sostenibile e biologica. Dalla sua eleganza aromatica traspare un ottimo equilibrio tra la fragranza e la sapidità delle fini bollicine. In bocca è amabile, ma ben sostenuto da una briosa acidità. Perfetto come aperitivo, ma ottimo anche a tutto pasto, è adatto al consumo anche di chi segue una dieta vegana. Servire a 6-8 °C.

This Prosecco DOC Extra Dry sparkling wine is obtained while respecting and enhancing the area of origin through sustainable and organic farming criteria. Its aromatic elegance reveals an excellent balance between the fragrance and sapidity of the fine bubbles. In the mouth it is sweetish, but well supported by a peppy acidity. Perfect as an aperitif, but also excellent for a whole meal, it is also suitable for those who follow a vegan diet. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA •
Provincia di Treviso



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



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
15 g/l



ORIGIN •
Province of Treviso



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



ALCOHOL •
11% Vol



RESIDUAL SUGAR •
15 g/l



Dieser Prosecco DOC Extra Dry Schaumwein ist das Ergebnis eines Herstellungsverfahrens mit besonderem Augenmerk auf die Wertschätzung der Anbaugebiete nach Kriterien einer nachhaltigen und ökologischen Landwirtschaft. Seine Eleganz wird durch ein perfektes Gleichgewicht zwischen den Duftnoten und der geschmacksintensiven Wirkung der feinen Bläschen bestimmt. Lieblich, jedoch mit guter, lebhafter Säure. Ideal als Aperitif, aber auch hervorragend als Begleiter zur ganzen Mahlzeit; auch für Veganer geeignet. Empfohlene Serviertemperatur: 6-8 °C.

HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung 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

