



Prosecco Montasolo Extra Dry

CHF 13.50 | 10 cl = CHF 1.80

Der Schäumer der Langobarden. Die Stadt Treviso in der gleichnamigen Provinz liegt rund 30 Kilometer nördlich von Venedig. Die Rebflächen für diesen Prosecco liegen im Gebiet Montello e Colli Asolani, südlich von Valdobbiadene. Im Glas funkelnd.

Produzent	Cantina Montelliana e dei Colli Asolani S.c.a.
Kategorie	Prosecco
Land	Italien
Region	Prosecco
Subregion	Treviso
Klassifizierung	DOC
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	11.0 %
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Traubensorten	Glera, Pinot Grigio, Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	599660
Passt zu	Risotto, leichten Speisen, Apéro



Vinifikation

Weissweinbereitung durch sanftes Pressen. Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren.

Terroir

Die Cantina Montelliana liegt im Herzen der Marca Trevigiana, am Fusse der Colli Asolani und des Montello-Gebietes.

Geschichte

Dem Traum einiger vorausschauender Landwirte ist es zu verdanken, dass am 30. Juli 1957 die Cantina Montelliana gegründet wurde; ein Unternehmen, das Wein- und Weinbaugeschichte geschrieben hat. Neben dem garantierten Einkommen für viele kleine Winzer, bildet Montelliana auch Fachkräfte aus.

