



Prosecco Montasolo Extra Dry

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.

