



## Prosecco Montasolo Extra Dry

CHF 13.50 | 10 cl = CHF 1.80

Le vin effervescent des Lombards. La ville de Trévise, dans la province éponyme, se trouve à environ 30 kilomètres au nord de Venise. Les surfaces viticoles cultivées pour ce prosecco se trouvent dans la région de Montello e Colli Asolani, au sud de Valdobbiadene. Robe scintillante.

Producteur	Cantina Montelliana e dei Colli Asolani S.c.a.
Type d'article	Prosecco
Pays	Italie
Région	Prosecco
Sous-région	Trévise
Appellation	DOC
Format	75 cl
Alcool	11.0 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	2 années
Cépages	Glera, Pinot Grigio, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	599660
Accord mets et vins	Risotto, Plats légers, Apéritif



### Vinification

Vinification des vins blancs par pressurage doux. Fermentation des vins mousseux selon la méthode Charmat.

### Terroir

La Cantina Montelliana est située au cœur de la Marca Trevigiana, au pied des Colli Asolani et de la région du Montello.

### Histoire

C'est grâce au rêve de quelques agriculteurs prévoyants que la Cantina Montelliana a été fondée le 30 juillet 1957 ; une entreprise qui a marqué l'histoire du vin et de la viticulture. Outre un revenu garanti pour de nombreux petits viticulteurs, Montelliana forme également des professionnels.

