



## Prosecco Extra Dry Superiore Valdobbiadene

Un prosecco frais de Valdobbiadene. Une robe jaune clair pâle accompagnée de jolies bulles. Au nez, des arômes de fruits jaunes, notamment de bergamote, et une note d'agrumes. Le palais est dominé par l'acidité fraîche de la pomme avec du fruit et des arômes floraux. Ce prosecco s'achève sur une note sèche et fraîche, faisant de lui un compagnon idéal pour l'apéritif.

Producteur	Cantina Montelliana e dei Colli Asolani S.c.a.
Type d'article	Prosecco
Pays	Italie
Région	Prosecco
Sous-région	Valdobbiadene
Appellation	DOCG
Format	75 cl
Alcool	11.0 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	3 années
Cépages	Glera, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	598560
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.

