



Prosecco Montasolo Extra Dry

Le vin effervescent des Lombards. La ville de Trévis, 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	Trévis
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.

