



Prosecco Montasolo Extra Dry

CHF 13.50 | 10 cl = CHF 1.80

Lo spumante dei Longobardi. La città di Treviso, nell'omonima provincia, è situata a circa 30 chilometri a nord di Venezia. I vigneti di questo Prosecco si trovano nella zona di Montello e Colli Asolani, a sud di Valdobbiadene. Frizzante nel calice

Produttore	Cantina Montelliana e dei Colli Asolani S.c.a.
Categoria	Prosecco
Paese	Italia
Regione	Prosecco
Sottoregione	Treviso
Classificazione	DOC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	11.0 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	2 anni
Vitigni	Glera, Pinot Grigio, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	599660
Adatto a	Risotto, Piatti leggeri, Aperitivi



Vinificazione

Produzione di vino bianco mediante pressatura soffice. Fermentazione dello spumante secondo il metodo Charmat.

Terroir

La Cantina Montelliana si trova nel cuore della Marca Trevigiana, ai piedi dei Colli Asolani e del Montello.

Storia

Grazie al sogno di alcuni agricoltori lungimiranti, il 30 luglio 1957 nasce la Cantina Montelliana, un'azienda che ha fatto la storia del vino e dell'enologia. Oltre a fornire un reddito garantito a molti piccoli viticoltori, Montelliana forma anche lavoratori qualificati.

