



## Prosecco Montasolo Extra Dry

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.

