

Spumante Extra Dry



MINIMALNA TEMPERATURA	6.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Veneto
APELACJA	Prosecco Treviso DOC
SZCZEP	Glera
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	DWWA 2017 90 pkt srebro

Aromat:

Wino białe wytrawne musujące wyprodukowane metodą Charmata. Jasnożółty kolor, delikatny i żywy. Charakterystyczny owocowy bukiet - aromaty białych owoców - brzoskwinie, nektarynki, gruszki.

Smak:

W smaku harmonijne, owocowe, świeże i orzeźwiające z lekko słodką końcówką.

Potrawy:

Aperitif, sałatka caprese

Cantina Montelliana to klasyczna włoska spółdzielnia winogrodników założona w 1957 roku. Winnice obejmujące prawie 600 ha powierzchni ulokowane są w samym sercu rejonu Treviso (Veneto) od miejscowości Montello do wzgórz Asolo na wysokości od 120 do 250 metrów nad poziomem morza. Południowa ekspozycja winnic względem słońca, doskonały klimat oraz charakterystyczne żwirowe gleby gwarantują bardzo wydajny drenaż co sprawia, iż wytwarzane wino jest najwyższej jakości (Treviso DOC). Montelliana produkuje zarówno wina spokojne, jak i musujące wytwarzane naturalną metodą Charmata jak i klasyczną metodą szampańską.