

Prosecco Spumante Brut



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Treviso DOC
SZCZEP	Glera
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Berliner Wine Trophy Złoto, IWSC Srebro

Aromat:

Błady słonkowy kolor z zielonkawymi refleksami, doskonała przejrzystość i obfita perlistość. Elegancki owocowy bukiet - aromaty białych owoców - brzoskwinie, nektarynki, gruszki.

Smak:

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

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, pizza, sushi

Cantina Montelliana



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.