



MONTELLIANA



MONTELLIANA

PROSECCO DOC

TREVISO EXTRA DRY JEROBOAM 3 L

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, ha un tipico profumo fruttato che ricorda la mela golden, con una leggera nota di banana e pesca. In bocca è fresco, aromatico e vellutato con una gradevole rotondità. Ideale come aperitivo, ma anche abbinato ad antipasti, pasta, pizza, risotti, verdure alla griglia ed insalate estive. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour with greenish highlights. It has the typical fruity bouquet reminiscent of Golden Delicious apples, with a hint of banana and peach. It is fresh, aromatic and velvety in the mouth with a pleasant roundness. Ideal as an aperitif, but also with starters, pasta, pizza, risottos, grilled vegetables and summer salads. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA •
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
15 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch fruchtigen Bouquet, das an die Apfelsorte Golden Delicious erinnert, mit einer sanften Note von Banane und Pfirsich. Frisch, aromatisch und samtig im Geschmack, angenehm abgerundet. Ideal als Aperitif, aber auch in Kombination mit Antipasti, Pasta, Pizza, Risotto, gegrilltem Gemüse und sommerlichen Salaten. Serviertemperatur: 6-8°C.

HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
15 g/l



ORIGIN •
Province of Treviso



VINIFICATION •
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL •
11% Vol



RESIDUAL SUGAR •
15 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

PROSECCO DOC

TREVISO EXTRA DRY MAGNUM 1,5 L

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, ha un tipico profumo fruttato che ricorda la mela golden, con una leggera nota di banana e pesca. In bocca è fresco, aromatico e vellutato con una gradevole rotondità. Ideale come aperitivo, ma anche abbinato ad antipasti, pasta, pizza, risotti, verdure alla griglia ed insalate estive. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour with greenish highlights. It has the typical fruity bouquet reminiscent of Golden Delicious apples, with a hint of banana and peach. It is fresh, aromatic and velvety in the mouth with a pleasant roundness. Ideal as an aperitif, but also with starters, pasta, pizza, risottos, grilled vegetables and summer salads. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA•
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE•
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE•
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI•
15 g/l



ORIGIN
Province of Treviso



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL
11% Vol



RESIDUAL SUGAR
15 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch fruchtigen Bouquet, das an die Apfelsorte Golden Delicious erinnert, mit einer sanften Note von Banane und Pfirsich. Frisch, aromatisch und samtig im Geschmack, angenehm abgerundet. Ideal als Aperitif, aber auch in Kombination mit Antipasti, Pasta, Pizza, Risotto, gegrilltem Gemüse und sommerlichen Salaten. Serviertemperatur: 6-8°C.

HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
15 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

PROSECCO DOC EXTRA DRY 0,375 L

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, ha un tipico profumo fruttato che ricorda la mela golden, con una leggera nota di banana e pesca. In bocca è fresco, aromatico e vellutato con una gradevole rotondità. Ideale come aperitivo, ma anche abbinato ad antipasti, pasta, pizza, risotti, verdure alla griglia ed insalate estive. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour with greenish highlights. It has the typical fruity bouquet reminiscent of Golden Delicious apples, with a hint of banana and peach. It is fresh, aromatic and velvety in the mouth with a pleasant roundness. Ideal as an aperitif, but also with starters, pasta, pizza, risottos, grilled vegetables and summer salads. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA•
Comprensorio della
DOC Prosecco



VINIFICAZIONE•
In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE•
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI•
15 g/l



ORIGIN
DOC Prosecco District



VINIFICATION
White wine method with soft
pressing, Charmat fermentation
method



ALCOHOL
11% Vol



RESIDUAL SUGAR
15 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch fruchtigen Bouquet, das an die Apfelsorte Golden Delicious erinnert, mit einer sanften Note von Banane und Pfirsich.

Frisch, aromatisch und samtig im Geschmack, angenehm abgerundet. Ideal als Aperitif, aber auch in Kombination mit Antipasti, Pasta, Pizza, Risotto, gegrilltem Gemüse und sommerlichen Salaten. Serviertemperatur: 6-8°C.

HERKUNFT •
Anbaugebiet des Prosecco DOC



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
15 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY 0,2 L

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, ha un tipico profumo fruttato che ricorda la mela golden, con una leggera nota di banana e pesca. In bocca è fresco, aromatico e vellutato con una gradevole rotondità. Ideale come aperitivo, ma anche abbinato ad antipasti, pasta, pizza, risotti, verdure alla griglia ed insalate estive. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour with greenish highlights. It has the typical fruity bouquet reminiscent of Golden Delicious apples, with a hint of banana and peach. It is fresh, aromatic and velvety in the mouth with a pleasant roundness. Ideal as an aperitif, but also with starters, pasta, pizza, risottos, grilled vegetables and summer salads. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA •
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat




GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
15 g/l



 **ORIGIN**
Province of Treviso

 **VINIFICATION**
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method

 **ALCOHOL**
11% Vol

 **RESIDUAL SUGAR**
15 g/l

Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch fruchtigen Bouquet, das an die Apfelsorte Golden Delicious erinnert, mit einer sanften Note von Banane und Pfirsich.

Frisch, aromatisch und samtig im Geschmack, angenehm abgerundet. Ideal als Aperitif, aber auch in Kombination mit Antipasti, Pasta, Pizza, Risotto, gegrilltem Gemüse und sommerlichen Salaten. Serviertemperatur: 6-8°C.

HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALCOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
15 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





LONDON



VERONA



BRUXELLES



BERLIN



VIENNA



LONDON

MONTELLIANA

MILLESIMATO ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Questo vino spumante dal fine e persistente perlage, testimonia il patrimonio tipico delle uve Glera dei vigneti storici di Asolo. Di colore giallo paglierino chiaro e brillante, ha intensi profumi floreali e decise fragranze di mela, pera con sfumature di agrumi. Dal gusto sapido e leggermente abboccato, è ideale come aperitivo, ma è perfetto anche a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche. Va servito alla temperatura di 6/8°C.

This sparkling wine with a fine, persistent perlage is a testimony to the heritage of the Glera grapes from the historic vineyards in Asolo. Pale, bright straw-yellow colour, it has an intense, floral, strong bouquet of apple, pear with a hint of citrus fruit. With a sapid, slightly mellow taste, it is ideal as an aperitif, but also perfect with all courses of the meal when served with fish and white meat dishes. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA •
Consorzio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
17 g/l



• ORIGIN
DOCG Asolo Prosecco District



• VINIFICATION
White wine method with soft
pressing, Charmat fermentation
method



• ALCOHOL
11% Vol



• RESIDUAL SUGAR
17 g/l

Dieser Schaumwein mit feiner und lang anhaltender Perlage zeugt vom charakteristischen Erbe der Glera-Trauben in den historischen Weingärten von Asolo.

In der Farbe hell glänzend strohgelb, intensive blumige Düfte und ausgeprägte Noten von Apfel und Birne mit Nuancen von Zitrusfrüchten. Würzig und leicht vollmundig im Geschmack, ist dieser Schaumwein ein idealer Aperitif sowie Allround-Getränk in Kombination mit Fisch und weißem Fleisch. Serviertemperatur: 6-8°C.

HERKUNFT •
Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
17 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





BARCELONA



BERLIN



NEW YORK



LONDON



VIENNA



BRUXELLES

MONTELLIANA

“57” ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Questo vino nasce per ricordare l'anno di fondazione della nostra cantina: il 1957. Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat, ottenuto da una selezione dalle migliori uve provenienti dalle colline della zona DOCG Asolo. Di colore giallo paglierino chiaro e con un'impeccabile limpidezza ricamata da un minuto ed incessante perlage, ha un profumo intensamente fruttato che ricorda la mela golden ed i fiori di acacia. Il suo gusto è sapido, piacevolmente snello, leggero di alcol. Ideale come aperitivo, ma perfetto anche a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche. Va servito alla temperatura di 6/8°C.

This wine was created to celebrate the year our cellar was founded: 1957. Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method, obtained from a selection of the best grapes from the hill area of DOCG Asolo. Pale, straw-yellow colour with impeccable clarity, highlighted by a fine, persistent perlage, it has an intensely fruity bouquet reminiscent of Golden Delicious apples and acacia flowers. The taste is sapid, pleasantly lightweight and low in alcohol. Ideal as an aperitif, but also perfect with all courses of the meal when served with fish and white meat dishes. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA •
Comprendorio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol




ZUCCHERI RESIDUI •
16 g/l



Dieser Wein entstand zur Erinnerung an das Gründungsjahr unseres Weinkellers: 1957. Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren, gewonnen aus den besten Trauben der Hügel im Asolo-DOCG-Gebiet. Der hellstrohgelbe und kristallklare Wein mit einer leichten und anhaltenden Perlage verfügt über ein intensives fruchtiges Bouquet, das an die Apfelsorte Golden Delicious und an Akazienblüten erinnert. Sein Geschmack ist würzig, angenehm schlank, leicht im Alkohol. Ideal als Aperitif sowie Allround-Getränk in Kombination mit Fisch und weißem Fleisch. Serviertemperatur: 6-8°C.

 **• ORIGIN**
DOCG Asolo Prosecco District

 **• VINIFICATION**
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method

 **• ALCOHOL**
11% Vol

 **• RESIDUAL SUGAR**
16 g/l

HERKUNFT •
Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
16 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

ASOLO PROSECCO

SUPERIORE DOCG BRUT SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Vino spumante a fermentazione naturale che, grazie a processi di vinificazione e spumantizzazione particolari in cui non vengono aggiunti solfiti, esprime tutta la fragranza ed i profumi dell'Asolo Prosecco Docg. Ottenuto dalle migliori uve delle colline della zona DOCG Asolo, ha un colore giallo paglierino scarico ed un profumo caratteristico, complesso e fruttato. Perfetto come aperitivo, è un vino godibile anche a tutto pasto, che ben si abbina a pasta, pizza, pesce e sushi. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation, with no sulphites added in the wine and spumante making processes, bringing out all the fragrance and bouquets of Asolo Prosecco DOCG. Obtained from the finest grapes of the hills of the DOCG Asolo area, it has a pale straw-yellow colour and a distinctive, complex, fruity bouquet. Perfect as an aperitif, it is a wine that can be drunk throughout the meal, especially when paired with pasta, pizza, fish and sushi. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
9 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung, der dank spezieller Wein- und Schaumweinherstellungsprozesse, bei denen keine Sulfite hinzugefügt werden, alle Düfte und Aromen des Prosecco Asolo DOCG entfaltet. Der aus den Trauben der Hügel des Asolo-DOCG-Gebiets gewonnene Schaumwein zeichnet sich durch eine glänzend strohgelbe Farbe und ein charakteristisches, komplexes und fruchtiges Bouquet aus. Dieser Wein eignet sich nicht nur perfekt als Aperitif, sondern auch als Allround-Getränk und passt gut zu Pasta, Pizza, Fisch und Sushi. Serviertemperatur: 6-8°C.

HERKUNFT •
Anbaugebiet des Prosecco
Asolo DOCG



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
9 g/l



ORIGIN •
DOCG Asolo Prosecco District



VINIFICATION •
White wine method with soft
pressing, Charmat fermentation
method



ALCOHOL •
11% Vol



RESIDUAL SUGAR •
9 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





LONDON



NEW YORK



LONDON



LONDON



VIENNA

MONTELLIANA

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Racchiude in sè tutta la fragranza dell'Asolo Prosecco DOCG. Ha un colore giallo paglierino chiaro e brillante, dal fine e persistente perlage. Ha un profumo fruttato intenso e persistente che ricorda la mela ed i fiori di acacia. Dal gusto sapido e leggermente abboccato, è ideale come aperitivo, ma è piacevole anche a tutto pasto, abbinato a piatti di pesce e carni bianche. Va servito alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. It embodies all the fragrance of Asolo Prosecco DOCG. It is a pale, bright straw-yellow colour with a fine, persistent perlage. It has an intense, fruity, lingering bouquet reminiscent of apple and acacia flowers. With a sapid, slightly mellow taste, it is ideal as an aperitif, but also suitable for all courses of the meal, paired with fish and white meat dishes. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
15 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Er enthält alle Aromen des Prosecco Asolo DOCG. In der Farbe hell glänzend strohgelb, mit feiner und lang anhaltender Perlage. Er verfügt über ein intensives fruchtiges und lang anhaltendes Bouquet, das an Apfel und Akazienblüten erinnert. Würzig und leicht vollmundig im Geschmack, ist dieser Schaumwein ein idealer Aperitif sowie Allround-Getränk in Kombination mit Fisch und weißem Fleisch. Serviertemperatur: 6-8°C.



• ORIGIN
DOCG Asolo Prosecco District



• VINIFICATION
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



• ALCOHOL
11% Vol



• RESIDUAL SUGAR
15 g/l



HERKUNFT •
Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
15 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





VIENNA



VIENNA



LONDON



LONDON

MONTELLIANA

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Racchiude in sè tutta la fragranza e mineralità tipica dei Colli Asolani. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal fine perlage, ha un profumo fruttato ed un gusto pieno e sapido, completato da una spuma cremosa ed avvolgente. Grazie al suo ridotto residuo zuccherino può accompagnare perfettamente tutto il pasto. Va servito alla temperatura di 6/8 °C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. It embodies all the fragrance and mineral taste of the Asolo hills. Pale straw-yellow colour with greenish highlights and fine perlage, it has a fruity bouquet and full-bodied, sapid taste, completed by a dense, creamy foam. The low residual sugar content makes it suitable for accompanying all the courses in the meal. Serve at 6-8° C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
6 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Er enthält alle für die Hügel von Asolo charakteristischen Aromen und Mineralität. Der Wein von strohgelber Farbe, mit grünlichem Schimmer und mit einer leichten Perlage besitzt ein fruchtiges Bouquet; er ist voll und würzig im Geschmack, der durch einen cremigen und gaumenerfüllenden Schaum abgerundet wird. Dank seines geringen Restzuckergehalts ist er ein perfekter Begleiter zur gesamten Mahlzeit. Serviertemperatur: 6-8 °C.

HERKUNFT •
Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren




ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
6 g/l



 **• ORIGIN**
DOCG Asolo Prosecco District

 **• VINIFICATION**
White wine method with soft
pressing, Charmat fermentation
method

 **• ALCOHOL**
11% Vol

 **• RESIDUAL SUGAR**
6 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, una perfetta limpidezza attraversata da un perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante. Perfetto come aperitivo, è un vino godibile anche a tutto pasto, che ben si abbina a pasta, pizza, pesce e sushi. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. It has a pale straw-yellow colour with greenish highlights and perfect clarity through a fine, abundant and persistent perlage. The bouquet is honest and elegant. Perfect as an aperitif, it is a wine that can be drunk throughout the meal, especially when paired with pasta, pizza, fish and sushi. Serve at 6-8° C.



PROVENIENZA•
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE•
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE•
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI•
11 g/l



ORIGIN
Province of Treviso



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL
11% Vol



RESIDUAL SUGAR
11 g/l



HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
11 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





TOKYO



NEW YORK



VIENNA



BARCELONA



NEW YORK



LONDON

MONTELLIANA

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, ha un tipico profumo fruttato che ricorda la mela golden, con una leggera nota di banana e pesca. In bocca è fresco, aromatico e vellutato con una gradevole rotondità. Ideale come aperitivo, ma anche abbinato ad antipasti, pasta, pizza, risotti, verdure alla griglia ed insalate estive. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour with greenish highlights. It has the typical fruity bouquet reminiscent of Golden Delicious apples, with a hint of banana and peach. It is fresh, aromatic and velvety in the mouth with a pleasant roundness. Ideal as an aperitif, but also with starters, pasta, pizza, risottos, grilled vegetables and summer salads. Serve at 6-8° C.

Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch fruchtigen Bouquet, das an die Apfelsorte Golden Delicious erinnert, mit einer sanften Note von Banane und Pfirsich. Frisch, aromatisch und samtig im Geschmack, angenehm abgerundet. Ideal als Aperitif, aber auch in Kombination mit Antipasti, Pasta, Pizza, Risotto, gegrilltem Gemüse und sommerlichen Salaten. Serviertemperatur: 6-8 °C.



PROVENIENZA •
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
15 g/l



ORIGIN •
Province of Treviso



VINIFICATION •
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL •
11% Vol



RESIDUAL SUGAR •
15 g/l



HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
15 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, una perfetta limpidezza attraversata da un perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante. Perfetto come aperitivo, è un vino godibile anche a tutto pasto, che ben si abbina a pasta, pizza, pesce e sushi. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. It has a pale straw-yellow colour with greenish highlights and perfect clarity through a fine, abundant and persistent perlage. The bouquet is honest and elegant. Perfect as an aperitif, it is a wine that can be drunk throughout the meal, especially when paired with pasta, pizza, fish and sushi. Serve at 6-8°C.



PROVENIENZA •
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
11 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer, eine von feiner, reicher und lang anhaltender Perlage durchzogene Klarheit. Klares und elegantes Bouquet. Dieser Wein eignet sich nicht nur perfekt als Aperitif, sondern auch als Allround-Getränk und passt gut zu Pasta, Pizza, Fisch und Sushi. Serviertemperatur: 6-8°C.

HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
11 g/l



ORIGIN
Province of Treviso



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL
11% Vol



RESIDUAL SUGAR
11 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

CARTIZZE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat, ottenuto da uve della ristrettissima zona del Cartizze in Valdobbiadene. Di tonalità paglierina molto leggera, ha un perlage minuto e persistente ed un complesso profumo fruttato che ricorda la mela verde e la pera, con intense note agrumate e di fiori bianchi. Con la sua spuma cremosa ed il suo sapore delicato e gradevolmente amabile, è la scelta perfetta per un gran finale, magari accompagnando un dessert, ma si può esaltare anche accompagnato a formaggi particolari. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method, obtained from grapes of the limited area of Cartizze in Valdobbiadene. Very pale straw-yellow colour, with a fine, persistent perlage and a complex, fruity bouquet, reminiscent of green apple and pear, with intense notes of citrus fruit and white flowers. With its creamy foam and delicate, pleasantly sweet taste, it is the perfect choice for a grand finale, perhaps accompanying a dessert, but it also excellent when served with certain cheeses. Serve at 6-8° C.



PROVENIENZA•
Comune di Valdobbiadene,
Località Cartizze



VINIFICAZIONE•
In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE•
11% vol




ZUCCHERI RESIDUI•
20 g/l



Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren, aus Trauben des eng begrenzten Anbaugebiets „Cartizze“ bei Valdobbiadene. Dieser Schaumwein von leicht strohgelber Farbe besitzt eine feine, lang anhaltende Perlage und ein komplexes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von grünem Apfel und Birne, mit intensiven Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Mit seinem cremigen Schaum und seinem erlesenen und angenehm-lieblichen Geschmack ist er die beste Wahl für den Ausklang eines guten Essens, z.B. als Begleitung zu einem Dessert; außerdem entfaltet sich sein Geschmack in Begleitung von speziellen Käsesorten. Serviertemperatur: 6-8 °C.

 • **ORIGIN**
Valdobbiadene, Cartizze

 • **VINIFICATION**
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method

 • **ALCOHOL**
11% Vol

 • **RESIDUAL SUGAR**
20 g/l

HERKUNFT •
Gemeinde Valdobbiadene,
Ortschaft Cartizze



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
20 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Questo vino spumante dal fine e persistente perlage è ottenuto da uve raccolte esclusivamente nella zona DOCG Valdobbiadene. Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ha un tipico profumo fruttato ed un sapore caratteristico, gradevole e leggermente amabile. Piacevolmente snello e leggero di alcool, grazie la sua versatilità può aprire e chiudere il pasto o rallegrare ogni ora della giornata. Servire alla temperatura di 6/8°C.

This sparkling wine with a fine, persistent perlage is obtained from grapes harvested exclusively in the DOCG area of Valdobbiadene. Pale straw-yellow with greenish highlights, it has a typical fruity bouquet and a distinctive, pleasant and mildly sweet taste. Pleasantly lightweight and low in alcohol, a versatile wine to start and finish a meal, or add a little sparkle at any time of the day. Serve at 6-8° C.



PROVENIENZA •

Comprensorio della DOCG
Conegliano Valdobbiadene Prosecco



VINIFICAZIONE •

In bianco con pressatura soffice,
spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •

11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •

16 g/l



• ORIGIN

DOCG Conegliano
Valdobbiadene Prosecco District



• VINIFICATION

White wine method with soft
pressing, Charmat fermentation
method



• ALCOHOL

11% Vol



• RESIDUAL SUGAR

16 g/l

Dieser Schaumwein mit feiner und lang anhaltender Perlage ist ein Erzeugnis aus ausschließlich im DOCG-Gebiet von Valdobbiadene geernteten Trauben. Von zarter, strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit charakteristisch fruchtigem Bouquet, angenehm und leicht lieblich. Angenehm schlank und leicht im Alkohol; dank seiner Vielseitigkeit eignet sich dieser Wein nicht nur als Aperitif oder zum Ausklang eines Essens, sondern er kann zu allen Tageszeiten genossen werden. Serviertemperatur: 6-8 °C.

HERKUNFT •

Anbaugebiet des Prosecco
Conegliano Valdobbiadene DOCG



WEINBEREITUNG •

Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, Schaumweingärung
nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •

11 % Vol



ZUCKERGEHALT •

16 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

MONT BLANC SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY

Spumante di pregio ottenuto da fermentazione naturale Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un perlage ricco e sottile ed un profumo tipicamente fruttato. Il gusto è morbido, asciutto, delicato e leggermente amabile. Ideale come aperitivo o come accompagnamento al dessert. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Fine sparkling wine obtained by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour with greenish highlights, it has a thin, abundant perlage and a typically fruity bouquet. The taste is soft, dry, delicate and mildly sweet. Ideal as an aperitif or served with dessert. Serve at 6-8° C.



PROVENIENZA •
Italia



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
15 g/l



HERKUNFT •
Italien



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
15 g/l



ORIGIN •
Italy



VINIFICATION •
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL •
11% Vol



RESIDUAL SUGAR •
15 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

SOVRANO SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY

Spumante di pregio ottenuto da fermentazione naturale Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un perlage ricco e sottile ed un profumo tipicamente fruttato. Il gusto è morbido, asciutto, delicato e leggermente amabile. Ideale come aperitivo o come accompagnamento al dessert. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Fine sparkling wine obtained by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour with greenish highlights, it has a thin, abundant perlage and a typically fruity bouquet. The taste is soft, dry, delicate and mildly sweet. Ideal as an aperitif or served with dessert. Serve at 6-8°C.

PROVENIENZA •
Italia



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
15 g/l



Qualitätsschaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Der Wein mit strohgelber Farbe und grünlichem Schimmer besitzt eine reiche und feine Perlage und ein typisch fruchtiges Bouquet. Sanft, trocken, erlesen und leicht lieblich im Geschmack. Ideal als Aperitif oder als Begleitung zum Dessert. Serviertemperatur: 6-8 °C.

HERKUNFT •
Italien



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
15 g/l



ORIGIN
Italy



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL
11% Vol



RESIDUAL SUGAR
15 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

SOVRANO SPUMANTE BIANCO BRUT

Spumante dotato di grande freschezza, si caratterizza per il bouquet intenso ed elegante. Perfetto come aperitivo, è un vino da tutto pasto che ben si abbina a pasta, pizza, pesce, sushi. E' l'ingrediente perfetto per la preparazione di cocktail come Bellini, Mimosa e Spritz. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Extremely fresh sparkling wine characterised by an intense, elegant bouquet. Perfect as an aperitif, it is a wine to be drunk throughout the meal. It can be paired with pasta, pizza, fish and sushi. It is the perfect ingredient for preparing cocktails, such as Bellini, Mimosa and Spritz. Serve at 6-8° C.

Sehr frischer Schaumwein, der sich durch ein intensives und elegantes Bouquet auszeichnet. Nicht nur ideal als Aperitif, sondern auch als Allround-Getränk, das gut zu Pasta, Pizza, Fisch und Sushi passt. Eine perfekte Zutat für die Zubereitung von Cocktails wie Bellini, Mimosa und Spritz. Serviertemperatur: 6-8 °C.



PROVENIENZA•
Italia



VINIFICAZIONE•
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE•
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI•
11 g/l



ORIGIN
Italy



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL
11% Vol



RESIDUAL SUGAR
11 g/l



HERKUNFT •
Italien



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
11 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

MOSCATO SPUMANTE DOLCE

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino e dal tipico profumo fruttato e intenso, ha un sapore caratteristico, dolce, giustamente acido ed una spuma cremosa e persistente. Ideale come fine pasto in abbinamento a dolci o biscotti. Servire alla temperatura di 6/8°C.

PROVENIENZA •
Italia



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
7% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
90 g/l



Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour and typical intense, fruity bouquet, it has a characteristic, sweet, well-balanced acidic flavour and a creamy, persistent foam. Ideal at the end of a meal served with desserts or biscuits. Serve at 6-8° C.

Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Der Wein mit strohgelber Farbe und fruchtigem und intensivem Bouquet hat einen charakteristischen Geschmack, süß und etwas säuerlich, sowie einen cremigen und anhaltenden Schaum. Ideal zum Nachtisch als Begleiter zu Süßspeisen oder Keksen. Serviertemperatur: 6-8 °C.



ORIGIN •
Italy



VINIFICATION •
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL •
7% Vol



RESIDUAL SUGAR •
90 g/l



HERKUNFT •
Italien



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
7 % Vol



ZUCKERGEHALT •
90 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

MONT ROSÈ SPUMANTE ROSATO DRY

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Di colore rosato con riflessi violacei, ha un profumo fruttato con nota finale di crosta di pane ed un sapore caratteristico, gradevole e leggermente amabile, completato da una spuma cremosa. Ideale come aperitivo. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. Rosé colour with violet highlights, it has a fruity bouquet with a final hint of bread crust and a characteristic, pleasant and mildly sweet flavour, completed by a creamy foam. Ideal as an aperitif. Serve at 6-8° C.

Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Der roséfarbene Wein mit violetter Schimmer hat ein fruchtiges Bouquet mit einer Abschlussnote nach Brotkruste und einem charakterischen Geschmack, angenehm und leicht lieblich, abgerundet durch cremigen Schaum. Ideal als Aperitif. Serviertemperatur: 6-8 °C.



PROVENIENZA •
Italia



VINIFICAZIONE •

In rosato con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
20 g/l



ORIGIN
Italy



VINIFICATION
Rosé wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL
11% Vol



RESIDUAL SUGAR
20 g/l



HERKUNFT •
Italien



WEINBEREITUNG •
Roséweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
20 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

ASOLO PROSECCO DOCG FRIZZANTE SPAGO

Vino frizzante a fermentazione naturale, da uve raccolte esclusivamente nei vigneti del comprensorio DOCG Asolo. Di color giallo paglierino e dal perlage finissimo, ha un profumo leggermente aromatico con un gradevole bouquet di frutta e fiori bianchi. Il sapore è snello, leggero e sapido. Di moderato tenore alcolico, è brioso e vivace. Adatto a qualsiasi occasione conviviale, è ideale come aperitivo, ma si accompagna splendidamente anche a piatti leggeri o di pesce. Servire alla temperatura di 8 -10°C.

Semi-sparkling wine made by natural fermentation from grapes harvested exclusively in the vineyards of the DOCG Asolo district. Straw-yellow colour and extremely fine perlage, it has a slightly aromatic scent with a pleasant bouquet of fruit and white flowers. The flavour is fine, light and sapid. It has a moderate alcoholic content and is crisp and lively. Suitable for any social occasion, it is ideal as an aperitif, but also perfect when served with light dishes or fish. Serve at 8-10° C.



• **ORIGIN**
DOCG Asolo Prosecco District



• **VINIFICATION**
White wine method with soft pressing, natural secondary fermentation in autoclaves



• **ALCOHOL**
10,5% Vol



• **RESIDUAL SUGAR**
12-13 g/l



PROVENIENZA •

Comprensorio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •

In bianco con pressatura soffice,
rifermentazione naturale in autoclave



GRADAZIONE •

10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •

12-13 g/l



Perlwein aus natürlicher Gärung, ausschließlich aus Trauben des Weingebiets Asolo DOCG. Dieser Wein mit strohgelber Farbe und feinsten Perlage hat einen leicht aromatischen Duft mit einem angenehmen Bouquet von Obst und weißen Blüten. Er ist schlank, leicht und würzig.

Mit gemäßigttem Alkoholgehalt ist er munter und lebhaft. Für jeden Gesellschaftsanlass geeignet, ist er nicht nur ein idealer Aperitif, sondern kann auch zu leichten Gerichten oder zu Fisch serviert werden. Serviertemperatur: 8-10 °C.

HERKUNFT •

Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



WEINBEREITUNG •

Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, natürliche
Nachgärung im Tank



ALCOHOLGEHALT •

10,5 % Vol



ZUCKERGEHALT •

12-13 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

ASOLO PROSECCO DOCG FRIZZANTE TAPPO FUNGO

Vino frizzante a fermentazione naturale, da uve raccolte esclusivamente nei vigneti del comprensorio DOCG Asolo. Di color giallo paglierino e dal perlage finissimo, ha un profumo leggermente aromatico con un gradevole bouquet di frutta e fiori bianchi. Il sapore è snello, leggero e sapido. Di moderato tenore alcolico, è brioso e vivace. Adatto a qualsiasi occasione conviviale, è ideale come aperitivo, ma si accompagna splendidamente anche a piatti leggeri o di pesce. Servire alla temperatura di 8 -10°C.

Semi-sparkling wine made by natural fermentation from grapes harvested exclusively in the vineyards of the DOCG Asolo district. Straw-yellow colour and extremely fine perlage, it has a slightly aromatic scent with a pleasant bouquet of fruit and white flowers. The flavour is fine, light and sapid. It has a moderate alcoholic content and is crisp and lively. Suitable for any social occasion, it is ideal as an aperitif, but also perfect when served with light dishes or fish. Serve at 8-10° C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice,
rifermentazione in autoclave



GRADAZIONE •
10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
12-13 g/l



Perlwein aus natürlicher Gärung, ausschließlich aus Trauben des Weingebiets Asolo DOCG. Dieser Wein mit strohgelber Farbe und feinsten Perlage hat einen leicht aromatischen Duft mit einem angenehmen Bouquet von Obst und weißen Blüten. Er ist schlank, leicht und würzig. Mit gemäßigttem Alkoholgehalt ist er munter und lebhaft. Für jeden Gesellschaftsanlass geeignet, ist er nicht nur ein idealer Aperitif, sondern kann auch zu leichten Gerichten oder zu Fisch serviert werden. Serviertemperatur: 8-10 °C.

HERKUNFT •
Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte
Pressung, natürliche
Nachgärung im Tank




ALKOHOLGEHALT •
10,5 % Vol




ZUCKERGEHALT •
12-13 g/l



 **• ORIGIN**
DOCG Asolo Prosecco District

 **• VINIFICATION**
White wine method with soft
pressing, natural secondary
fermentation in autoclaves

 **• ALCOHOL**
10,5% Vol

 **• RESIDUAL SUGAR**
12-13 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE SPAGO

Vino frizzante a fermentazione naturale. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile ed armonico. Adatto a qualsiasi occasione conviviale, è ideale come aperitivo, ma si accompagna splendidamente anche a piatti leggeri e di pesce. Servire alla temperatura di 8 -10°C.

Semi-sparkling wine made by natural fermentation. Straw-yellow colour with a hint of violet, it has a distinctive floral, fruity, pleasant bouquet. Full-bodied, mildly sweet, harmonious taste. Suitable for any social occasion, it is ideal as an aperitif, but also perfect when served with light dishes and fish. Serve at 8-10° C.



PROVENIENZA •
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, rifermentazione naturale in autoclave



GRADAZIONE •
10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
12-13 g/l



Perlwein aus natürlicher Gärung. Von strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch blumigen Bouquet, fruchtig und angenehm. Voll im Geschmack, leicht lieblich und harmonisch. Für jeden Gesellschaftsanlass geeignet, ist er nicht nur ein idealer Aperitif, sondern auch ein wunderbarer Begleiter zu leichten Gerichten oder zu Fisch. Serviertemperatur: 8-10 °C.

HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, natürliche Nachgärung im Tank



ALKOHOLGEHALT •
10,5 % Vol



ZUCKERGEHALT •
12-13 g/l



ORIGIN
Province of Treviso



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, natural secondary fermentation in autoclaves



ALCOHOL
10,5% Vol



RESIDUAL SUGAR
12-13 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

PROSECCO DOC

TREVISO FRIZZANTE TAPPO VITE BVS

Vino frizzante a fermentazione naturale. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile ed armonico. Adatto a qualsiasi occasione conviviale, è ideale come aperitivo, ma si accompagna splendidamente anche a piatti leggeri e di pesce. Servire alla temperatura di 8 -10°C.

Semi-sparkling wine made by natural fermentation. Straw-yellow colour with a hint of violet, it has a distinctive floral, fruity, pleasant bouquet. Full-bodied, mildly sweet, harmonious taste. Suitable for any social occasion, it is ideal as an aperitif, but also perfect when served with light dishes and fish. Serve at 8-10° C.



PROVENIENZA•
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE•
In bianco con pressatura soffice, rifermentazione naturale in autoclave



GRADAZIONE•
10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI•
12-13 g/l



Perlwein aus natürlicher Gärung. Von strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer und mit einem charakteristisch blumigen Bouquet, fruchtig und angenehm. Voll im Geschmack, leicht lieblich und harmonisch. Für jeden Gesellschaftsanlass geeignet, ist er nicht nur ein idealer Aperitif, sondern auch ein wunderbarer Begleiter zu leichten Gerichten oder zu Fisch. Serviertemperatur: 8-10 °C.

HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, natürliche Nachgärung im Tank



ALKOHOLGEHALT •
10,5 % Vol



ZUCKERGEHALT •
12-13 g/l



ORIGIN
Province of Treviso



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, natural secondary fermentation in autoclaves



ALCOHOL
10,5% Vol



RESIDUAL SUGAR
12-13 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

VIN CO EL FONDO DE NA VOLTA FRIZZANTE

"De na volta..." Come vuole la tradizione, nei giorni che seguono la Pasqua, dopo il periodo di affinamento invernale, si procede all'imbottigliamento del vino che, rifermentando in bottiglia dà origine al caratteristico fondo (deposito). E' un vino che segue i cicli delle stagioni e, una volta in bottiglia, non può essere corretto o modificato. È sempre diverso, di anno in anno, di bottiglia in bottiglia e, in base al momento in cui viene consumato, offre sensazioni di complessità ed evoluzione sempre differenti. Ricco, austero e minerale. Mai banale e non sempre facile da capire, ma schietto e sincero. Leggermente velato dalla sua torbidità, ma sempre affascinante. Servire alla temperatura di 8 -10°C.

"De na volta..." As tradition dictates, in the days following Easter, after a period of refinement following the winter rest, the basic wine is bottled where it re-ferments producing the characteristic deposit. It is a wine which follows the cycle of the seasons and once bottled, cannot be corrected or modified. It differs from one year to the next, from bottle to bottle and, depending on when it is drunk, produces entirely different complex and ever-changing sensations. Rich, austere and mineral. Never predictable and not always easy to interpret, but honest and sincere. Slightly cloudy, but with infinite appeal. Serve at 8-10° C.



PROVENIENZA •
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, rifermentazione naturale in bottiglia



GRADAZIONE •
10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
3 g/l



„De na volta...“ Nach alter Tradition wird der Basiswein in den Tagen nach Ostern nach der natürlichen Reifung während der Winterruhe in Flaschen abgefüllt, in denen der Wein den charakteristischen Bodensatz (Trub) bildet. Dieser Wein folgt den Zyklen der Jahreszeiten und kann nach der Abfüllung in Flaschen nicht mehr korrigiert oder verändert werden. Er ist von Jahr zu Jahr und von Flasche zu Flasche unterschiedlich und sein Geschmack und seine Komplexität ändern sich anhand des Zeitpunkts, an dem der Wein getrunken wird. Reich, würdevoll und mineralisch. Niemals banal und nicht immer leicht zu verstehen, jedoch unverblümt und aufrichtig. Von einer leichten Trübung verhüllt, aber stets bezaubernd.
Serviertemperatur: 8-10 °C.

ORIGIN
Province of Treviso



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, natural secondary fermentation in the bottle



ALCOHOL
10,5% Vol



RESIDUAL SUGAR
3 g/l



HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, natürliche Nachgärung in der Flasche



ALKOHOLGEHALT •
10,5 % Vol



ZUCKERGEHALT •
3 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

MARZEMINO

IGT VENETO FRIZZANTE SPAGO

Vino frizzante a fermentazione naturale. Di colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, dolce ed armonico. Adatto a qualsiasi occasione conviviale. Ideale a fine pasto in abbinamento a dolci o biscotti. Servire alla temperatura di 8 -10°C.

Semi-sparkling wine made by natural fermentation. Intense red colour with a purple hue. Distinctive floral, fruity and pleasant bouquet. Full-bodied, sweet, harmonious taste. Suitable for any social occasion. Ideal at the end of a meal served with desserts or biscuits. Serve at 8-10° C.

Perlwein aus natürlicher Gärung. Von intensiv roter Farbe mit violetter Schimmer. Charakteristisches blumiges Bouquet, fruchtig und angenehm. Voll im Geschmack, süß und harmonisch. Für jeden Gesellschaftsanlass geeignet. Ideal zum Nachtsch als Begleiter zu Süßspeisen oder Keksen. Serviertemperatur: 8-10 °C.



PROVENIENZA•
Regione Veneto



VINIFICAZIONE•
In rosso classica,
rifermentazione naturale in autoclave



GRADAZIONE•
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI•
40 g/l



• ORIGIN
Veneto region



• VINIFICATION
Classic red wine method, natural secondary fermentation in autoclaves.



• ALCOHOL
11% Vol



• RESIDUAL SUGAR
40 g/l



HERKUNFT •
Region Venetien



WEINBEREITUNG •
Klassische Rotweinbereitung,
natürliche Nachgärung im Tank



ALCOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
40 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

MONT BLANC FRIZZANTE TAPPO VITE BVS

Vino frizzante a fermentazione naturale. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile e armonico. Adatto a qualsiasi occasione conviviale. Può essere gustato come aperitivo, o abbinato a piatti leggeri e di pesce. Servire alla temperatura di 8 -10°C.

Semi-sparkling wine made by natural fermentation. Straw-yellow colour with greenish highlights. Distinctive floral, fruity and pleasant bouquet. Full-bodied, mildly sweet, harmonious taste. Suitable for any social occasion. It can be served as an aperitif or paired with light dishes and fish. Serve at 8-10° C.



PROVENIENZA•
Italia



VINIFICAZIONE•

In bianco con pressatura soffice, rifermentazione naturale in autoclave



GRADAZIONE•
10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI•
12-13 g/l



HERKUNFT •
Italien



WEINBEREITUNG •

Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, natürliche Nachgärung im Tank



ALKOHOLGEHALT •
10,5 % Vol



ZUCKERGEHALT •
12-13 g/l



ORIGIN
Italy



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, natural secondary fermentation in autoclaves



ALCOHOL
10,5% Vol



RESIDUAL SUGAR
12-13 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

Vino di colore giallo intenso. Profumo fruttato, intenso e caratteristico. Gusto fresco ed armonico. Ideale per accompagnare primi piatti e portate a base di pesce o verdura. Servire alla temperatura di 10-12°C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOC
delle Venezie



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice



GRADAZIONE •
12,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
4 g/l



Wine with an intense yellow colour. Distinct, fruity, intense bouquet. Fresh, harmonious taste. Ideal served with first courses and fish-based dishes or vegetables. Serve at 10-12°C.

Wein von intensiv gelber Farbe. Fruchtiges, intensives und charakteristisches Bouquet. Frisch und harmonisch im Geschmack. Ein idealer Begleiter zu „Primi piatti“ (Vorspeisen) und Gerichten auf Gemüse- oder Fischbasis. Serviertemperatur: 10-12°C.



• **ORIGIN**
DOC delle Venezie district.



• **VINIFICATION**
White wine method with soft pressing.



• **ALCOHOL**
12,5% Vol



• **RESIDUAL SUGAR**
4 g/l



• **HERKUNFT** •
Anbaubiet DOC delle Venezie



• **WEINBEREITUNG** •
Weißweinbereitung durch
sanfte Pressung



• **ALKOHOLGEHALT** •
12,5% Vol



• **ZUCKERGEHALT** •
4 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

ASOLO PROSECCO DOCG

Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti collinari della zona DOCG Colli Asolani. Di colore giallo paglierino, ha un sapore franco ed un profumo fruttato, fine e delicato. E' l'ideale accompagnamento a piatti a base di pesce. Servire alla temperatura di 8-10°C.



Wine obtained from grapes harvested in the hill-side vineyards in the DOCG Asolo hill area. Straw-yellow colour, it has an honest taste and a fine, fruity, delicate bouquet. It is ideal served with fish-based dishes. Serve at 8-10° C.

PROVENIENZA •
comprensorio della DOCG
Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
4 g/l



Aus den Trauben der Weinberge im DOCG-Gebiet „Colli Asolani“ gewonnener Wein. Der strohgelbe Wein hat einen klaren Geschmack und besitzt ein fruchtiges, feines und erlesenes Bouquet. Ein idealer Begleiter zu Gerichten auf Fischbasis. Serviertemperatur: 8-10 °C.



• ORIGIN
DOCG Asolo Prosecco District



• VINIFICATION
White wine method with soft pressing.



• ALCOHOL
11% Vol



• RESIDUAL SUGAR
4 g/l



HERKUNFT •
Anbaugebiet des
Prosecco Asolo DOCG



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch
sanfte Pressung



ALKOHOLGEHALT •
11% Vol



ZUCKERGEHALT •
4 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

CHARDONNAY IGT VENETO

Vino di colore giallo paglierino brillante. Profumo fruttato, con note esotiche. Gusto sapido ed armonico. Ideale per accompagnare minestre, pesce e formaggi delicati. Servire alla temperatura di 10 - 12°C.

Wine with a bright straw-yellow colour. Fruity bouquet with exotic notes. Sapid, harmonious taste. Ideal served with soups, fish and mild cheeses. Serve at 10-12°C.

Wein von hell glänzender, strohgelber Farbe. Fruchtiges Bouquet mit exotischen Noten. Würzig und harmonisch im Geschmack. Ein idealer Begleiter zu Suppen, Fisch und erlesenem Käse. Serviertemperatur: 10-12°C.



PROVENIENZA •
Regione Veneto



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice



GRADAZIONE •
12,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
4 g/l



ORIGIN •
Veneto region



VINIFICATION •
White wine method with soft pressing.



ALCOHOL •
12,5% Vol



RESIDUAL SUGAR •
4 g/l



HERKUNFT •
Region Venetien



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung



ALKOHOLGEHALT •
12,5% Vol



ZUCKERGEHALT •
4 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

SASSER ROSSO

DOC MONTELLO E COLLI ASOLANI

Vino ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. Dopo un'attenta vinificazione, matura in legno. Di colore rosso carico con riflessi granati. Profumi intensi di frutta rossa con un fondo di pepe nero e vaniglia. Gusto pieno, sapido e giustamente tannico. Da abbinare a carni impegnative o formaggi stagionati. Servire a 18/20° C.

Wine obtained from Merlot and Cabernet Sauvignon grapes. After a careful vinification, it is aged in wood. Dark red colour with tinges of garnet. Intense bouquet of red fruit with an aftertaste of black pepper and vanilla. Full-bodied, sapid and well-balanced tannic flavour. Pair with strong-flavoured meat or mature cheeses. Serve at 18-20° C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOC
Montello e Colli Asolani



VINIFICAZIONE •
In rosso classica,
invecchiamento in botte







GRADAZIONE •
13,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
3 g/l



Wein aus Merlot-Trauben und Cabernet-Sauvignon-Trauben. Nach sorgfältiger Vinifikation reift er im Holzfass. Von intensiv roter Farbe mit granatrotem Schimmer. Intensive Noten von roter Frucht, begleitet von schwarzem Pfeffer und Vanille. Voll im Geschmack, würzig und tanninhaltig. Zu aufwendigen Fleischgerichten oder zu gereiftem Käse servieren. Serviertemperatur: 18-20 °C.

-  **ORIGIN**
DOC Montello e Colli Asolani district.
-  **VINIFICATION**
Classic red wine method, aged in barrel.
-  **ALCOHOL**
13,5% Vol
-  **RESIDUAL SUGAR**
3 g/l

-  **HERKUNFT •**
Anbaugebiet DOC Montello e Colli Asolani.
-  **WEINBEREITUNG •**
Klassische Rotweinbereitung, Reifung in Fässern
-  **ALKOHOLGEHALT •**
13,5% Vol
-  **ZUCKERGEHALT •**
3 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

CABERNET SAUVIGNON DOC MONTELLO E COLLI ASOLANI

Vino di colore rosso intenso. Profumi fini e fruttati che ricordano i frutti di bosco. In bocca è pieno e rotondo, con una buona ed elegante struttura. Ideale per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi strutturati. Servire alla temperatura di 16- 18°C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOC
Montello e Colli Asolani



VINIFICAZIONE •
In rosso classica



GRADAZIONE •
12,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
3 g/l



Wine with an intense red colour. Fine, fruity bouquets reminiscent of wild berries. It is full-bodied and round in the mouth with a good, elegant structure. Ideal served with red meat, game and mature cheeses. Serve at 16-18° C.

Wein von intensiv roter Farbe. Feine und fruchtige Düfte, die an Waldfrüchte erinnern. Im Geschmack voll und rund, mit einer guten und eleganten Struktur. Ideal als Begleitung zu rotem Fleisch, Wild und gut ausgereiftem Käse. Serviertemperatur: 16-18°C.



• **ORIGIN**
DOC Montello e Colli Asolani district.



• **VINIFICATION**
Classic red wine method



• **ALCOHOL**
12,5% Vol



• **RESIDUAL SUGAR**
3 g/l



• **HERKUNFT** •
Anbaugebiet DOC Montello e Colli Asolani.



• **WEINBEREITUNG** •
Klassische Rotweinbereitung



• **ALKOHOLGEHALT** •
12,5% Vol



• **ZUCKERGEHALT** •
3 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

CABERNET DOC PIAVE

Vino ottenuto da uve del comprensorio del Piave. Di colore rosso carico con sfumature violacee, ha un profumo intenso con note delicatamente erbacee. Gusto secco e asciutto. Ideale per accompagnare carne alla brace, selvaggina ed arrostiti. Servire alla temperatura di 16- 18°C.



PROVENIENZA•
Comprensorio della DOC Piave



VINIFICAZIONE•
In rosso classica



GRADAZIONE•
12,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI•
3 g/l



Wine obtained from the grapes of the Piave district. Dark red colour with violet hues, it has an intense bouquet with delicate grassy notes. Dry taste. Ideal for accompanying grilled meat, game and roasts. Serve at 16-18°C.

Wein aus den Trauben des Piave-Gebiets. Der intensiv rote Wein mit violetten Nuancen besitzt ein intensives Bouquet mit sanften grasartigen Noten. Trocken/herb im Geschmack. Ideal als Begleitung zu gegrilltem Fleisch, Wild und Braten. Serviertemperatur: 16-18°C.



• ORIGIN
DOC Piave district



• VINIFICATION
Classic red wine method



• ALCOHOL
12,5% Vol



• RESIDUAL SUGAR
3 g/l



• HERKUNFT
Anbaugebiet von DOC Piave



• WEINBEREITUNG
Klassische Rotweinbereitung



• ALKOHOLGEHALT
12,5% Vol



• ZUCKERGEHALT
3 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

MERLOT

DOC MONTELLO E COLLI ASOLANI

Vino di colore rosso carico, tendente al granato. Profumo vinoso, intenso e con sentori di more selvatiche. Dal corpo robusto, ha un gusto sapido e rotondo, leggermente tannico. Ideale per accompagnare carni rosse, formaggi e zuppe. Servire alla temperatura di 16-18°C.

Dark red wine, tending toward garnet. Intense, winy bouquet with a hint of wild blackberries. Full-bodied, it has a sapid, round, slightly tannic taste. Ideal for accompanying red meat, cheeses and soup. Serve at 16-18°C.

Von intensiv roter, ins Granatrot gehender Farbe . Intensiver weinartiger Duft mit Spuren von wilden Brombeeren. Der Wein hat einen robusten Körper, er ist würzig und rund im Geschmack und leicht tanninhaltig. Ideal als Begleitung zu rotem Fleisch, Käse und Suppen. Serviertemperatur: 16-18°C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOC
Montello e Colli Asolani



VINIFICAZIONE •
In rosso classica



GRADAZIONE •
12,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
3 g/l



ORIGIN •
DOC Montello e Colli Asolani
district.



VINIFICATION •
Classic red wine method



ALCOHOL •
12,5% Vol



RESIDUAL SUGAR •
3 g/l



HERKUNFT •
Anbaugebiet DOC Montello e
Colli Asolani.



WEINBEREITUNG •
Klassische Rotweinbereitung



ALCOHOLGEHALT •
12,5% Vol



ZUCKERGEHALT •
3 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.it





MONTELLIANA

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia
tel. +39.0423.22661 | montelliana.it

