

M[™]
Montagner



LINE FEATURING "VALDOBBIADENE D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE"
AND "PROSECCO D.O.C. TREVISO" bottles in various shapes included

PST01

PROSECCO D.O.C. TREVISO MILLESIMATO YELLOW LABEL - Extra Dry Sparkling Wine - Lt. 0,75

PSTM01

PROSECCO D.O.C. TREVISO MILLESIMATO YELLOW LABEL - Extra Dry Sparkling Wine - Lt. 1,5

PST01J

PROSECCO D.O.C. TREVISO MILLESIMATO YELLOW LABEL - Extra Dry Sparkling Wine - Lt. 3,0

PFT01SP

PROSECCO D.O.C. TREVISO MILLESIMATO YELLOW LABEL - Petillant wine - Hand bound - Lt. 0,75

PRODUKTREIHE SONDERFORMATE "VALDOBBIADENE D.O.C.G. PROSECCO
SUPERIORE" UND "PROSECCO D.O.C. TREVISO" Sonderformate einschliesslich

PST01

PROSECCO D.O.C. TREVISO MILLESIMATO GELD ETIKETTE - Extra Dry Schaumwein - Lt. 0,75

PSTM01

PROSECCO D.O.C. TREVISO MILLESIMATO GELD ETIKETTE - Extra Dry Schaumwein - Lt. 1,5

PST01J

PROSECCO D.O.C. TREVISO MILLESIMATO GELD ETIKETTE - Extra Dry Schaumwein - Lt. 3,0

PFT01SP

PROSECCO D.O.C. TREVISO MILLESIMATO GELD ETIKETTE - Perlwein Handgebunden - Lt. 0,75

LINE FEATURING "VALDOBBIADENE D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE"
AND "PROSECCO D.O.C. TREVISO" bottles in various shapes included
PRODUKTREIHE SONDERFORMATE "VALDOBBIADENE D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE"
UND "PROSECCO D.O.C. TREVISO" Sonderformate einschliesslich

PRODUCT DESCRIPTION:

**PROSECCO D.O.C. TREVISO MILLESIMATO
YELLOW LABEL**
Extra Dry Sparkling Wine

TYPOLOGY PRODUCT:

Treviso D.O.C. Prosecco white sparkling wine

ALCOHOLIC GRADATION:

11% Vol.

PRODUCTION AREA:

Veneto (Province of Treviso)

COMPOSITION:

PROSECCO

PRODUCTIVE PROCESS:

The grapes are fermented off skins, harvested by hand and processed with a soft pressing. The wine is obtained by a first fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. The sparkling wine is produced following the Italian method in pressure tanks (Charmat method), which lasts approx. 60 days. It is then cold filtered and cold bottled.

WINE TASTING CHARACTERISTICS:

A straw yellow colour, winy/light fragrance and considerably fruity reminiscent of wisteria and acacia flowers, its modest alcohol content gives it a pleasantly delicate and harmonious flavour.

FOOD COMBINATION:

This sparkling wine can be served as an aperitif "par

excellence" very versatile. Ideal with risottos, soups and white meats. Best drunk with fish, especially with molluscs, seafood, and shellfish and with vegetables (chicory and mushrooms).

SERVING TEMPERATURE:

Should be served between 6° - 8° C.

PACKAGING:

**PST01 - PROSECCO D.O.C. TREVISO
MILLESIMATO YELLOW LABEL**
Extra Dry Sparkling Wine - Lt. 0,75
- "Collio" bottle Lt. 0,75
- Cases of 06 bottles
- Pallets of 80 cases

**PSTM01 - PROSECCO D.O.C. TREVISO
MILLESIMATO YELLOW LABEL**
Extra Dry Sparkling Wine - Lt. 1,5
- Magnum "Collio" Lt. 1,5
- Cases of 04 bottles
- Pallets of 48 cases

**PST01J - PROSECCO D.O.C. TREVISO
MILLESIMATO YELLOW LABEL**
Extra Dry Sparkling Wine - Lt. 3,0
- Jeroboam "Collio" Lt. 3,0
- Case of 01 bottle
- Pallets of 01 cases

**PFT01 - PROSECCO D.O.C. TREVISO
MILLESIMATO YELLOW LABEL**
Petillant wine - Hand bound

TYPOLOGY PRODUCT:

Prosecco D.O.C. Treviso Petillant white wine

ALCOHOLIC GRADATION:

10,5% Vol.

PRODUCTION AREA:

Veneto

COMPOSITION:

PROSECCO

PRODUCTIVE PROCESS:

The grapes are fermented off skins. The wine obtained is placed in pressure tanks where the second fermentation occurs and lasts approx. 45 days. The sparkling wine obtained is cold filtered and bottled.

WINE TASTING CHARACTERISTICS:

Straw yellow colour; winy, very subtle and lively fragrance reminiscent of wisteria and acacia flowers; its acidity gives it a pleasant, harmonious, fruity and lively flavour.

FOOD COMBINATION:

Since it is very versatile it is ideal as an aperitif, with fish dishes (shrimps, seafood, etc.) and with mature cheeses.

SERVING TEMPERATURE:

Should be served between 8° - 10° C.

PACKAGING:

- "Collio" bottle Lt. 0,75
- Cases of 06 bottles
- Pallets of 80 cases

PRODUKTBESCHREIBUNG:

**PROSECCO D.O.C. TREVISO MILLESIMATO
GELB ETIKETTE**
Extra Dry Schaumwein

PRODUKTART:

Treviso D.O.C. Prosecco Weißer Sekt

ALKOHOLGEHALT:

11% Vol.

ANBAUGEBIET:

Venetien (Treviso Provinz)

ZUSAMMENSETZUNG:

PROSECCO

PRODUKTIONSVERFAHREN:

Weiß vinifizierte Trauben, von Hand gelesen und weich gepresst. Der Wein wird mit einer ersten Gärung in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur erhalten. Der Sekt wird nach der italienischen Methode im Autoklav erzeugt (Charmat-Methode), Dauer ca. 60 Tage. Anschließende Filtrierung und kalt abgefüllt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Strohgelber Wein, weinige/leichte Blume und sehr fruchtig, erinnert an Glyzinien und Akazien; angenehmer und zarter Geschmack, harmonisch mit seinem moderaten Alkoholgehalt.

WOZU REICHEN:

Der Aperitif-Sekt schlechthin und sehr vielseitig. Sehr gut zu Risotto, Suppen und weißem Fleisch. Ideal zu

Fisch, insbesondere mit Muscheln, Meeresfrüchten, Schalentieren und Gemüse (Radicchio und Pilze).

SERVIERHINWEIS:

Bei 6° - 8° C servieren.

VERPACKUNG:

**PST01 - PROSECCO D.O.C. TREVISO
MILLESIMATO GELB ETIKETTE**
Extra Dry Schaumwein - Lt. 0,75
- "Collio" Flasche Lt. 0,75
- Kartons zu 06 Flaschen
- Pallets zu 80 Kartons

**PSTM01 - PROSECCO D.O.C. TREVISO
MILLESIMATO GELB ETIKETTE**
Extra Dry Schaumwein - Lt. 1,5
- "Collio" Magnum Lt. 1,5
- Kartons zu 04 Flaschen
- Pallets zu 48 Kartons

**PST01J - PROSECCO D.O.C. TREVISO
MILLESIMATO GELB ETIKETTE**
Extra Dry Schaumwein - Lt. 3,0
- "Collio" Jeroboam Lt. 3,0
- Karton zu 01 Flasche
- Pallets zu 01 Karton

**PFT01 - PROSECCO D.O.C. TREVISO
MILLESIMATO GELB ETIKETTE**
Perlwein mit Handgebunden

PRODUKTART:

Prosecco D.O.C. Treviso Weißer Perlwein

ALKOHOLGEHALT:

10,5% Vol.

ANBAUGEBIET:

Venetien

ZUSAMMENSETZUNG:

PROSECCO

PRODUKTIONSVERFAHREN:

Weiß vinifizierte Trauben. Der erzeugte Wein wird für die Prix de mousse rund 45 Tage im Autoklav aufbewahrt. Der so erhaltene Perlwein wird anschließend gefiltert und kalt abgefüllt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Strohgelb; weinige und sehr subtile Blume, lebhaft, erinnert an Glyzinienblüten und Akazie, angenehmer Geschmack, harmonisch, fruchtig und lebhaft aufgrund seiner Säure.

WOZU REICHEN:

Sehr vielseitig, kann als Aperitif getrunken werden, zu Fischgerichten (Gamberetti, Meeresfrüchte usw.) und zu reifem Käse.

SERVIERHINWEIS:

Bei 8° - 10° C.

VERPACKUNG:

- Flasche "Collio" zu Lt. 0,75
- Kartons zu 06 Flaschen
- Pallets zu 80 Kartons

We would like to inform our Customers that the alcoholic degree and organoleptic characteristics of our products may vary above all due to vintages and grape harvests.

Wir möchten unsere Kunden informieren, dass die organoleptischen Eigenschaften unserer Erzeugnisse Änderungen unterliegen können, die vor allem mit dem Jahrgang und der Lese in Verbindung stehen.



Montagner Vini e Spumanti S.r.l.
Via Callaia, 3 - 31045 Motta di Livenza (TV) Italia
Tel. +39 0422 861800 - Fax +39 0422 766092
e-mail: info@montagner.com
http://www.montagner.com