



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

