



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

