



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

