



VERONA



PARIS



MONTELLIANA

“4.07”

SPUMANTE BIANCO PIWI

- UVE: Bronner e Sauvignier Gris, naturalmente resistenti alle malattie della vite.
- ZONA DI ORIGINE: pendici del Montello, 110 m s.l.m.
- TERRENO: marna argilloso ferroso calcarea.
- VENDEMMIA: manuale con cernita.
- VINIFICAZIONE: pressatura soffice, selezione del mosto fiore, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata con lievito selezionato.
- PRESA DI SPUMA: rifermentazione in autoclave a temperatura controllata fino alla pressione di 5,3 atm. Riposo sui lieviti per 60 gg a bassa temperatura.
- COLORE: giallo paglierino brillante.
- PROFUMO: intenso, frutti esotici, fiori profumati e muschio bianco.
- SAPORE: morbido e avvolgente, di ottima struttura e persistenza.

Sia nelle lavorazioni in vigna che in cantina sono state adottate pratiche per una produzione sostenibile e biologica.



PROVENIENZA
Montebelluna, loc. Caonada



GRADAZIONE
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI
11 g/l



ACIDITA' TOTALE
5,8 g/l

- GRAPES: Bronner and Sauvignier Gris, naturally resistant to vine diseases.
- AREA OF ORIGIN: slopes of the 'Montello', 110 m a.s.l.
- SOIL: ferrous calcareous clayey marl.
- HARVEST: manual with sorting and selection.
- VINIFICATION: soft pressing, selection of the free-run must, static decantation, and fermentation at controlled temperature with selected yeast.
- SECOND FERMENTATION: refermentation in autoclave at controlled temperature up to a pressure of 5.3 atm. Rest on the lees for 60 days at low temperature.
- COLOUR: bright straw yellow.
- BOUQUET: intense, exotic fruits, fragrant flowers and white musk.
- TASTE: soft and enveloping, with excellent structure and persistence.

Practices for a sustainable and organic production have been adopted both in the vineyard and in the cellar.



ORIGIN
Caonada, Montebelluna



ALCOHOL
11% vol



RESIDUAL SUGAR
11 g/l



TOTAL ACIDITY
5,8 g/l

- TRAUBEN: Bronner und Sauvignier Gris, natürlich resistent gegen Rebstockkrankheiten.
- HERKUNFTSGEBIET: die Berghänge des „Montello“, 110 m m.ü.NHN.
- BODEN: lehmiger, eisenhaltiger, kalkiger Mergel.
- WEINLESE: mit der Hand sortiert.
- VINIFIKATION: sanfte Pressung, Auswahl des Vorlaufmosts, statische Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählter Hefe.
- SCHAUMBILDUNG: zweite Gärung in Autoklav bei kontrollierter Temperatur bis zu einem Druck von 5,3 atm. Ruhe auf den Hefen für 60 Tage bei niedriger Temperatur.
- FARBE: leuchtendes Strohgelb.
- GERUCH: intensiv, exotische Früchte, duftende Blumen und weißer Moschus.
- GESCHMACK: weich und einnehmend, von optimaler Struktur und mit langem Abgang.

Sowohl bei der Arbeit im Weinberg als auch im Weinkeller wurden Verfahren für eine nachhaltige, ökologische Produktion angewendet.



HERKUNFT
Caonada, Montebelluna



WEINBEREITUNG
11% vol



ALKOHOLGEHALT
11 g/l



ZUCKERGEHALT
5,8 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

