



MONTELLIANA

CABERNET SAUVIGNON DOC MONTELLO E COLLI ASOLANI

Vino di colore rosso intenso. Profumi fini e fruttati che ricordano i frutti di bosco. In bocca è pieno e rotondo, con una buona ed elegante struttura. Ideale per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi strutturati. Servire alla temperatura di 16- 18°C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOC
Montello e Colli Asolani



VINIFICAZIONE •
In rosso classica



GRADAZIONE •
12,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
3 g/l



Wine with an intense red colour. Fine, fruity bouquets reminiscent of wild berries. It is full-bodied and round in the mouth with a good, elegant structure. Ideal served with red meat, game and mature cheeses. Serve at 16-18° C.

Wein von intensiv roter Farbe. Feine und fruchtige Düfte, die an Waldfrüchte erinnern. Im Geschmack voll und rund, mit einer guten und eleganten Struktur. Ideal als Begleitung zu rotem Fleisch, Wild und gut ausgereiftem Käse. Serviertemperatur: 16-18°C.



• **ORIGIN**
DOC Montello e Colli Asolani district.



• **VINIFICATION**
Classic red wine method



• **ALCOHOL**
12,5% Vol



• **RESIDUAL SUGAR**
3 g/l



• **HERKUNFT** •
Anbaugebiet DOC Montello e Colli Asolani.



• **WEINBEREITUNG** •
Klassische Rotweinbereitung



• **ALKOHOLGEHALT** •
12,5% Vol



• **ZUCKERGEHALT** •
3 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

