



MONTELLIANA

CHARDONNAY IGT VENETO

Vino di colore giallo paglierino brillante. Profumo fruttato, con note esotiche. Gusto sapido ed armonico. Ideale per accompagnare minestre, pesce e formaggi delicati. Servire alla temperatura di 10 - 12°C.

Wine with a bright straw-yellow colour. Fruity bouquet with exotic notes. Sapid, harmonious taste. Ideal served with soups, fish and mild cheeses. Serve at 10-12°C.

Wein von hell glänzender, strohgelber Farbe. Fruchtiges Bouquet mit exotischen Noten. Würzig und harmonisch im Geschmack. Ein idealer Begleiter zu Suppen, Fisch und erlesenem Käse. Serviertemperatur: 10-12°C.



PROVENIENZA •
Regione Veneto



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice



GRADAZIONE •
12,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
4 g/l



HERKUNFT •
Region Venetien



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch
sanfte Pressung




ALKOHOLGEHALT •
12,5% Vol



ZUCKERGEHALT •
4 g/l



 • **ORIGIN**
Veneto region

 • **VINIFICATION**
White wine method with soft
pressing.

 • **ALCOHOL**
12,5% Vol

 • **RESIDUAL SUGAR**
4 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

