



MONTELLIANA

MERLOT

DOC MONTELLO ASOLO

Vino di colore rosso carico, tendente al granato. Profumo vinoso, intenso e con sentori di more selvatiche. Dal corpo robusto, ha un gusto sapido e rotondo, leggermente tannico. Ideale per accompagnare carni rosse, formaggi e zuppe. Servire alla temperatura di 16-18°C.

Dark red wine, tending toward garnet. Intense, winy bouquet with a hint of wild blackberries. Full-bodied, it has a sapid, round, slightly tannic taste. Ideal for accompanying red meat, cheeses and soup. Serve at 16-18°C.

Von intensiv roter, ins Granatrot gehender Farbe . Intensiver weinartiger Duft mit Spuren von wilden Brombeeren. Der Wein hat einen robusten Körper, er ist würzig und rund im Geschmack und leicht tanninhaltig. Ideal als Begleitung zu rotem Fleisch, Käse und Suppen. Serviertemperatur: 16-18°C.



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOC
Montello Asolo



VINIFICAZIONE •
In rosso classica



GRADAZIONE •
12,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
3 g/l



ORIGIN •
DOC Montello Asolo district.



VINIFICATION •
Classic red wine method



ALCOHOL •
12,5% Vol



RESIDUAL SUGAR •
3 g/l



HERKUNFT •
Anbaugebiet DOC Montello Asolo.



WEINBEREITUNG •
Klassische Rotweinbereitung



ALCOHOLGEHALT •
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

