



MONTELLIANA

MONT BLANC CUVÉE EXTRA DRY

Spumante di pregio ottenuto da fermentazione naturale Metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un perlage ricco e sottile ed un profumo tipicamente fruttato. Il gusto è morbido, asciutto, delicato e leggermente amabile. Ideale come aperitivo o come accompagnamento al dessert. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Fine sparkling wine obtained by natural fermentation with the Charmat method. Pale straw-yellow colour with greenish highlights, it has a thin, abundant perlage and a typically fruity bouquet. The taste is soft, dry, delicate and mildly sweet. Ideal as an aperitif or served with dessert. Serve at 6-8° C.

PROVENIENZA •
Italia



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
15 g/l



Qualitätsschaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Der Wein mit strohgelber Farbe und grünlichem Schimmer besitzt eine reiche und feine Perlage und ein typisch fruchtiges Bouquet. Sanft, trocken, erlesen und leicht lieblich im Geschmack. Ideal als Aperitif oder als Begleitung zum Dessert. Serviertemperatur: 6-8 °C.



ORIGIN
Italy



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL
11% Vol



RESIDUAL SUGAR
15 g/l



HERKUNFT •
Italien



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
15 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

