



MONTELLIANA

SASSER ROSSO IGT VENETO





Vino ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. Dopo un'attenta vinificazione, matura in legno. Di colore rosso carico con riflessi granati. Profumi intensi di frutta rossa con un fondo di pepe nero e vaniglia. Gusto pieno, sapido e giustamente tannico. Da abbinare a carni impegnative o formaggi stagionati. Servire a 18/20° C.

Wine obtained from Merlot and Cabernet Sauvignon grapes. After a careful vinification, it is aged in wood. Dark red colour with tinges of garnet. Intense bouquet of red fruit with an aftertaste of black pepper and vanilla. Full-bodied, sapid and well-balanced tannic flavour. Pair with strong-flavoured meat or mature cheeses. Serve at 18-20° C.

PROVENIENZA • Regione Veneto 
VINIFICAZIONE • In rosso classica, invecchiamento in botte 
GRADAZIONE • 14% vol 
ZUCCHERI RESIDUI • 3 g/l 

Wein aus Merlot-Trauben und Cabernet-Sauvignon-Trauben. Nach sorgfältiger Vinifikation reift er im Holzfass. Von intensiv roter Farbe mit granatrotem Schimmer. Intensive Noten von roter Frucht, begleitet von schwarzem Pfeffer und Vanille. Voll im Geschmack, würzig und tanninhaltig. Zu aufwendigen Fleischgerichten oder zu gereiftem Käse servieren. Serviertemperatur: 18-20 °C.



-  **ORIGIN**
Veneto Region
-  **VINIFICATION**
Classic red wine method, aged in barrel.
-  **ALCOHOL**
14% Vol
-  **RESIDUAL SUGAR**
3 g/l

- HERKUNFT** • 
Region Venetien
- WEINBEREITUNG** • 
Klassische Rotweinbereitung, Reifung in Fässern
- ALCOHOLGEHALT** • 
14% 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

