



MONTELLIANA

SOVRANO SPUMANTE BIANCO BRUT

Spumante dotato di grande freschezza, si caratterizza per il bouquet intenso ed elegante. Perfetto come aperitivo, è un vino da tutto pasto che ben si abbina a pasta, pizza, pesce, sushi. E' l'ingrediente perfetto per la preparazione di cocktail come Bellini, Mimosa e Spritz. Servire alla temperatura di 6/8°C.

Extremely fresh sparkling wine characterised by an intense, elegant bouquet. Perfect as an aperitif, it is a wine to be drunk throughout the meal. It can be paired with pasta, pizza, fish and sushi. It is the perfect ingredient for preparing cocktails, such as Bellini, Mimosa and Spritz. Serve at 6-8° C.

Sehr frischer Schaumwein, der sich durch ein intensives und elegantes Bouquet auszeichnet. Nicht nur ideal als Aperitif, sondern auch als Allround-Getränk, das gut zu Pasta, Pizza, Fisch und Sushi passt. Eine perfekte Zutat für die Zubereitung von Cocktails wie Bellini, Mimosa und Spritz. Serviertemperatur: 6-8 °C.



PROVENIENZA•
Italia



VINIFICAZIONE•

In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE•
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI•
11 g/l



ORIGIN
Italy



VINIFICATION
White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



ALCOHOL
11% Vol



RESIDUAL SUGAR
11 g/l



HERKUNFT •
Italien



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



ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol



ZUCKERGEHALT •
11 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

