



MONTELLIANA

VIN CO EL FONDO DE NA VOLTA FRIZZANTE

"De na volta..." Come vuole la tradizione, nei giorni che seguono la Pasqua, dopo il periodo di affinamento invernale, si procede all'imbottigliamento del vino che, rifermentando in bottiglia, dà origine al caratteristico fondo (deposito). E' un vino che segue i cicli delle stagioni e, una volta in bottiglia, non può essere corretto o modificato. È sempre diverso, di anno in anno, di bottiglia in bottiglia e, in base al momento in cui viene consumato, offre sensazioni di complessità ed evoluzione sempre differenti. Ricco, austero e minerale. Mai banale e non sempre facile da capire, ma schietto e sincero. Leggermente velato dalla sua torbidità, ma sempre affascinante. Servire alla temperatura di 8 -10°C.

"De na volta..." As tradition dictates, in the days following Easter, after a period of refinement following the winter rest, the basic wine is bottled where it re-ferments producing the characteristic deposit. It is a wine which follows the cycle of the seasons and once bottled, cannot be corrected or modified. It differs from one year to the next, from bottle to bottle and, depending on when it is drunk, produces entirely different complex and ever-changing sensations. Rich, austere and mineral. Never predictable and not always easy to interpret, but honest and sincere. Slightly cloudy, but with infinite appeal. Serve at 8-10° C.



PROVENIENZA •
Provincia di Treviso



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice, rifermentazione naturale in bottiglia



GRADAZIONE •
10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
3 g/l



„De na volta...“ Nach alter Tradition wird der Basiswein in den Tagen nach Ostern nach der natürlichen Reifung während der Winterruhe in Flaschen abgefüllt, in denen der Wein den charakteristischen Bodensatz (Trub) bildet. Dieser Wein folgt den Zyklen der Jahreszeiten und kann nach der Abfüllung in Flaschen nicht mehr korrigiert oder verändert werden. Er ist von Jahr zu Jahr und von Flasche zu Flasche unterschiedlich und sein Geschmack und seine Komplexität ändern sich anhand des Zeitpunkts, an dem der Wein getrunken wird. Reich, würdevoll und mineralisch. Niemals banal und nicht immer leicht zu verstehen, jedoch unverblümt und aufrichtig. Von einer leichten Trübung verhüllt, aber stets bezaubernd.
Serviertemperatur: 8-10 °C.

HERKUNFT •
Provinz Treviso



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung, natürliche Nachgärung in der Flasche
ALKOHOLGEHALT •
10,5 % Vol



ZUCKERGEHALT •
3 g/l



• ORIGIN
Province of Treviso



• VINIFICATION
White wine method with soft pressing, natural secondary fermentation in the bottle



• ALCOHOL
10,5% Vol



• RESIDUAL SUGAR
3 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

