

CATERINA CORNARO

VINO SPUMANTE 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.



PROVENIENZA: Italia



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



GRADAZIONE: 11% Vol



ZUCCHERI RESIDUI: 11 g/l

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.



• **ORIGIN:** Italy



• **VINIFICATION:** White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



• **ALCOHOL:** 11% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 11 g/l

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.



• **HERKUNFT:** Italien



• **WEINBEREITUNG:** Weißweibereitung 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

