

## MARZEMINO

### IGT VENETO FRIZZANTE

Vino frizzante a fermentazione naturale. Di colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno amabile e armonico. Adatto a qualsiasi occasione conviviale ideale a fine pasto con dolci o biscotti. Servire alla temperatura di 8 -10°C



**PROVENIENZA:** Regione Veneto



**VINIFICAZIONE:** In rosso classica, rifermentazione naturale in autoclave



**GRADAZIONE:** 11% vol



**ZUCCHERI RESIDUI:** 40 g/l

Semi-sparkling wine made by natural fermentation. Intense red colour with a purple hue. Distinctive floral, fruity and pleasant bouquet. Full-bodied, sweet, harmonious taste. Suitable for any social occasion. Ideal at the end of a meal served with desserts or biscuits. Serve at 8-10° C.



• **ORIGIN:** Veneto Region



• **VINIFICATION:** Classic red wine method, natural secondary fermentation in autoclaves.



• **ALCOHOL:** 11% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 40 g/l.

Pertwein aus natürlicher Gärung. Von intensiv roter Farbe mit violetter Schimmer. Charakteristisches blumiges Bouquet, fruchtig und angenehm. Voll im Geschmack, süß und harmonisch. Für jeden Gesellschaftsanlass geeignet. Ideal zum Nachtsch als Begleiter zu Süßspeisen oder Keksen. Serviertemperatur: 8-10 °C



• **HERKUNFT:** Region Venetien



• **WEINBEREITUNG:** Klassische Rotweinbereitung, natürliche Nachgärung im Tank



• **ALKOHOLGEHALT:** 11% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 40 g/l.



**Cantina Montelliana e dei Colli Asolani**

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | [montelliana.com](http://montelliana.com)

