

CORNARO BIANCO

FRIZZANTE TAPPO VITE BVS 1,5 L

Vino frizzante a fermentazione naturale. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile e armonico. Adatto a qualsiasi occasione conviviale. Può essere gustato come aperitivo, o abbinato a piatti leggeri e di pesce. Servire alla temperatura di 8 -10°C



PROVENIENZA: Italia



VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice, rifermentazione naturale in autoclave



GRADAZIONE: 10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI: 12-13 g/l

Semi-sparkling wine made by natural fermentation. Straw-yellow colour with greenish highlights. Distinctive floral, fruity and pleasant bouquet. Full-bodied, mildly sweet, harmonious taste. Suitable for any social occasion. It can be served as an aperitif or paired with light dishes and fish. Serve at 8-10° C.



• **ORIGIN:** Italy



• **VINIFICATION:** White wine method with soft pressing, natural secondary fermentation in autoclaves



• **ALCOHOL:** 10,5% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 12-13 g/l.

Schaumwein aus natürlicher Gärung. Von strohgelber Farbe mit grünlichem Schimmer. Charakteristisches blumiges Bouquet, fruchtig und angenehm. Voll im Geschmack, leicht lieblich und harmonisch. Für jeden Gesellschaftsanlass geeignet. Er kann als Aperitif eingenommen oder zu leichten Fischgerichten gereicht werden. Serviertemperatur: 8-10 °C



• **HERKUNFT:** Italien



• **WEINBEREITUNG:** Weißweibereitung durch sanfte Pressung, natürliche Nachgärung im Tank



• **ALKOHOLGEHALT:** 10,5% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 12-13 g/l.



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

