

CORNARO ROSSO

VINO ROSSO

Vino di colore rosso leggermente scarico. Profumo vinoso, floreale e delicato. Gusto pieno, rotondo e armonico, con retrogusto piacevole. Ideale per accompagnare carni bianche, formaggi e zuppe non impegnative. Servire alla temperatura di 14-16°C.



PROVENIENZA: Italia



VINIFICAZIONE: In rosso classica



GRADAZIONE: 11% vol



ZUCCHERI RESIDUI: 5 g/l

Wine with light red colour. Winery, floral and delicate bouquet. Full, round, harmonious flavour with pleasant aftertaste. Ideal for accompanying white meat, cheeses and light soups. Serve at 14-16° C.



• **ORIGIN:** Italy



• **VINIFICATION:** Classic red wine method



• **ALCOHOL:** 11% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 5 g/l.

Wein von leicht roter Farbe. Weinartiges, blumiges und zartes Bouquet. Voll, rund und harmonisch im Geschmack, mit angenehmem Abgang. Ideal als Begleitung zu weißem Fleisch, Käse und einfachen Suppen. Serviertemperatur: 14-16°C.



• **HERKUNFT:** Italien



• **WEINBEREITUNG:** Klassische Rotweinbereitung



• **ALKOHOLGEHALT:** 11% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 5 g/l.



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

