

CATERINA CORNARO ROSE'

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Di colore rosato con riflessi violacei, ha un profumo fruttato con nota finale di crosta di pane ed un sapore caratteristico, gradevole e leggermente amabile, completato da una spuma cremosa. Ideale come aperitivo. Servire alla temperatura di 6/8°C.



PROVENIENZA: Italia



VINIFICAZIONE: In rosato con pressatura soffice,
Spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE: 11% Vol



ZUCCHERI RESIDUI: 17 g/l

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. Rosé colour with violet highlights, it has a fruity bouquet with a final hint of bread crust and a characteristic, pleasant and mildly sweet flavour, completed by a creamy foam. Ideal as an aperitif. Serve at 6-8°C.



• **ORIGIN:** Italy



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



• **ALCOHOL:** 11% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 17 g/l

Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Der roséfarbene Wein mit violetter Schimmer hat ein fruchtiges Bouquet mit einer Abschlussnote nach Brotkruste und einem charakterischen Geschmack, angenehm und leicht lieblich, abgerundet durch cremigen Schaum. Ideal als Aperitif. Serviertemperatur: 6-8°C.



• **HERKUNFT:** Italien



• **WEINBEREITUNG:** Roséweinbereitung durch sanfte Pressung,
Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



• **ALKOHOLGEHALT:** 11% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 17 g/l.



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

