



BRUXELLES



LONDON



BERLIN

**MONTELLIANA**

LONDON



FALSTAFF



ZÜRICH

“MELIORA 210” PROSECCO ROSE’ MILLESIMATO DOC BRUT

“Meliora”, come i grandi vini della riviera montelliana ai tempi dei Dogi. “210”, come i giorni durante i quali questo vino è rimasto in autoclave, coccolato da lieviti selezionati, con l’obiettivo di elevarne carattere, struttura e piacevolezza. Ottenuto da uve Glera e Pinot Nero vinificato in rosso, “Meliora 210” è la massima espressione del nostro Prosecco Rosé. Uno spumante di colore rosa provenzale, dal perlage avvolgente, con un delicato bouquet di frutti rossi e raffinate note di crosta di pane. Una leggera vena acida ne esalta freschezza e versatilità. Adatto alle occasioni più esclusive ed importanti, è perfetto come aperitivo o come accompagnamento per antipasti leggeri, portate di pesce e formaggi. Servire alla temperatura di 8/10°C.

‘Meliora’, like the great wines of the Riviera Montelliana at the time of the Doges. ‘210’, like the days during which this wine remained in autoclave, pampered by selected yeasts, with the aim of enhancing its character, structure, and pleasantness. Obtained from Glera and Pinot Nero grapes vinified in red, ‘Meliora 210’ is the maximum expression of our Prosecco Rosé. A Provençal pink sparkling wine, with an enveloping perlage, a delicate bouquet of red fruits and refined hints of bread crust. A slight acidity enhances its freshness and versatility. Suitable for the most exclusive and important occasions, it is perfect as an aperitif or to accompany light appetizers, fish dishes, and cheeses. Serve at a temperature of 8/10°C.



- **ORIGIN**
DOC Prosecco District



- **VINIFICATION**
White wine method with soft pressing and traditional red wine method, Charmat fermentation method



- **ALCOHOL**
11% Vol



- **RESIDUAL SUGAR**
8 g/l



- **PROVENIENZA**
Comprendorio della DOC Prosecco



- **VINIFICAZIONE**
In bianco con pressatura soffice per l’uva Glera, in rosso tradizionale per il Pinot Nero; spumantizzazione metodo Charmat



- **GRADAZIONE**
11% vol



- **ZUCCHERI RESIDUI**
8 g/l



„Meliora“ wie die großen Weine der Riviera von Montello zu den Zeiten der Dogen. „210“ wie die Zahl der Tage, für die der Wein im Autoklaven bleibt, eingebettet in ausgewählten Hefen, um seinen Charakter, seine Struktur und seine samtene Weichheit zu erhöhen. „Meliora 210“ aus der Glera-Traube und mazerierten Pino Nero-Trauben ist der höchste Ausdruck unseres Prosecco Rosé. Ein Schaumwein im blassen Rosa wie der Rosé aus der Provence, mit einer samtigen Perlage, einem feinen Bouquet nach roten Früchten und einer raffinierten Note von Brotkruste. Eine leicht saure Nuance betont seine Frische und Vielseitigkeit. Ideal für die besonderen, großen Momente und perfekt als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Käse. Bei einer Temperatur von 8/10 °C servieren.

- **HERKUNFT**
Anbaugebiet des Prosecco DOC
- **WEINBEREITUNG**
Weiß- und Rotweinbereitung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren
- **ALKOHOLGEHALT**
11 % Vol
- **ZUCKERGEHALT**
8 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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