



MONTELLIANA

MONT BLANC FRIZZANTE TAPPO VITE BVS

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.

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.



PROVENIENZA•
Italia



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



GRADAZIONE•
10,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI•
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.

ORIGIN
Italy



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



ALCOHOL
10,5% Vol



RESIDUAL SUGAR
12-13 g/l



HERKUNFT •
Italien



WEINBEREITUNG •
Weißweinbereitung 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

