

MONTELLIANA Meliora Prosecco Rose DOC



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Trydent
SZCZEP	Pinot Noir , Glera
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Różowe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Dzięki dobrej strukturze nos delikatny, z kwiatowymi aromatami i nutami czerwonych owoców.

Smak:

W ustach jest świeży i elegancki, z przyjemnymi owocowymi aromatami.

Potrawy:

Sałatka owocowa, sery miękkie, aperitif

Cantina
Montelliana



założona w 1957 roku. Winnice obejmujące prawie 600 ha powierzchni ulokowane są w samym sercu rejonu Treviso (Veneto) od miejscowości Montello do wzgórz Asolo na wysokości od 120 do 250 metrów nad poziomem morza. Południowa ekspozycja winnic względem słońca, doskonały klimat oraz charakterystyczne żwirowe gleby gwarantują bardzo wydajny drenaż co sprawia, iż wytwarzane wino jest najwyższej jakości (Treviso DOC). Montelliana produkuje zarówno wina spokojne, jak i musujące wytwarzane naturalną metodą Charmata jak i klasyczną metodą szampańską.