



MONTECI



BELLEBOLLE BRUT

Spumante metodo Charmat



NOME DEL PRODOTTO

Bellebolle

DENOMINAZIONE

Spumante metodo Charmat

UVAGGIO

Uve bianche da vitigni autoctoni del veronese.

ZONA DI PRODUZIONE

Verona

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat.

AFFINAMENTO

In acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 8 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: delicato, fragrante, fresco e fruttato.

Gusto: armonico ed estremamente equilibrato, di giusta acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°

ABBINAMENTI

Si presenta bene come vino d'aperitivo accompagnato da qualsiasi tipo di "stuzzichino" in genere. Ottimo con antipasti a base di pesce, specialmente con crudità di mare. Ottimo pure per il dessert.

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

