



1925
MONTECI

CUVÉE D'ARCÉ

Spumante Metodo Classico



NOME DEL PRODOTTO

Cuvée d'Arcè

DENOMINAZIONE

Spumante metodo classico

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 bottiglia con metodo
champenoise per circa 2 anni.*

AFFINAMENTO

In bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 24 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con sfumature dorate.

Profumo: delicato, fragrante, fresco e fruttato.

Gusto: Bouquet fine e complesso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°

ABBINAMENTI

*Ideale con gli aperitivi e il pesce, ma anche con primi
e con pietanze a base di carni bianche.*

*Ottimo l'abbinamento con i formaggi; può essere
accompagnato anche al 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

