



1925
MONTECI

CUVÉE D'ARÇÉ MILLESIMATO

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 4 anni.*

AFFINAMENTO

In bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo minimo 24 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

*Profumo: profumi intensi e avvolgenti, spiccano
note di frutta matura.*

Gusto: complesso, pieno e strutturato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°

ABBINAMENTI

*Perfetto come aperitivo. Si abbina a pasti importanti,
ottimo con frutti di mare, crostacei o carne bianca.*

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

