



Ca' Montebello

# Montebello

METODO CLASSICO - CLASSICAL METHOD



## Tipologia:

Spumante brut bianco v.s.q.p.r.d.

## Vitigno:

pinot nero

## Typology:

White spumante wine v.s.q.p.r.d.

## Grape varieties:

Pinot Nero

## VINIFICAZIONE

Dopo un attento esame degli indici di maturazione le uve raccolte a mano e vinificate in rosa subiscono una pressatura soffice, ottenendo così il "fiore". Il mosto ha una prima fermentazione in serbatoi inox a temperatura rigorosamente controllata. Nella primavera successiva il vino base viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati, le bottiglie riposeranno nelle fresche cantine dove inizieranno la presa di spuma in bottiglia e l'affinamento per altri 18/24 mesi.

## VINIFICATION

After carefully evaluating the maturation of the grapes, the grapes are harvested by hand and then vinified in 'rosè' by a soft pressing with the skins, to obtain the free run wine. The must undergoes a first fermentation in strictly controlled temperature stainless steel tanks. In the following spring the wine obtained is bottled with selected yeasts, the bottles are then left to rest in our cool cellars where the formation of spume in the bottle takes place, this is left to mature for a further 18/24 months.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha perlage fine e persistente con spuma intensa e cremosa di colore paglierino brillante. Intenso e raffinato con fresche note floreali ben amalgamate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. Fresco, morbido esuadente di grande struttura.

## ORGANOLEPTIC FEATURES

A fine persistent perlage, with an intense creamy spume, a bright straw yellow, Intense and elegant with fresh floral hints, complimented with delicate perfumes of yeasts and bread crust. Fresh, smooth and captivating, of great structure.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, uno spumante versatile che bene accompagna i piatti di pesce e i primi delicati.

## FOOD PAIRING

Perfect as an aperitif, a versatile spumante which well accompanies delicate starters and all kinds of fish dishes.

Azienda Agricola Cà Montebello  
di Luigi Scarani

Località Montebello 10  
27043 Cigognola (PV) • Italy  
phone +39 0385 85182 - fax +39 0385 85146  
www.camontebello.it  
email: info@camontebello.it