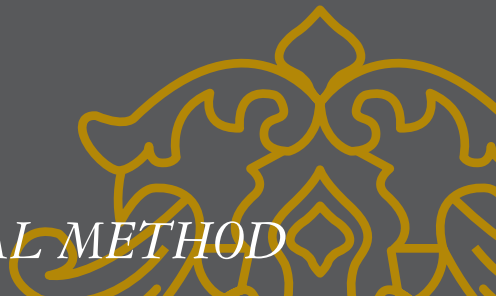




Ca' Montebello

# Montebello

METODO CLASSICO - CLASSICAL METHOD

**Tipologia:**

Spumante brut bianco

v.q.p.r.d.

**Vitigno:**

pinot nero

**Typology:**

White sparkling spumante wine

v.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 bianco 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**

The grapes are harvested by hand and then vinified in white with a soft pressing; they then ferment in strict temperature controlled stainless steel tanks between 16°/ 17° for about 6 months. Subsequently, the bottling takes place with the formation of spume in the bottle where the wine will continue to develop for a further 14 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 e suadente 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 well blended 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 SUGGESTIONS**

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

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