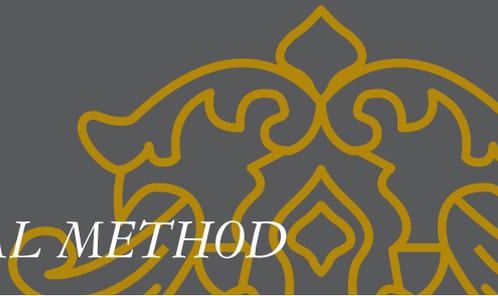




Ca' Montebello

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