

MÉLIORA PROSECCO ROSÉ BRUT MILLESIMATO

CANTINA MONTELLIANA, VENETO - ITALIE

PROSECCO DOC



WEINBERG UND TERROIR

Die Winzergenossenschaft Cantina Montelliana wurde im Jahr 1957 gegründet. Die Rebberge und die Cantina liegen am Fusse der Hügelzone von Montello und Colli Asolani, im Herzen der Marca Trevigiana. Das Gebiet profitiert von idealen Boden- und Klimaverhältnissen für den Weinbau: Das Terroir weist variable Charakteristiken auf, wobei der Kiesunterboden eine Konstante darstellt, die einen optimalen Abfluss des Regenwassers erlaubt. Die Cantina Montelliana hat sich dem Wandel der Zeit angepasst und moderne, innovative Herstellungsmethoden eingeführt, welche sich durch langjährige Erfahrung und Einhaltung antiker Traditionen in der beeindruckenden Qualität der Produkte widerspiegeln.

DER PROSECCO ROSÉ IST EINE NEUHEIT!

Nach einer Überarbeitung der Produktionsbestimmungen des Prosecco ist es ab der Ernte 2020 auch möglich, einen Prosecco DOC Rosé zu erzeugen. Dafür werden der weissen Traubensorte Glera (ehemals Prosecco), 10-15% Pinot Noir hinzugefügt.

VERKOSTUNG

Das Bouquet des Prosecco Rosé Meliora zeigt sich offen, mit floralen und fruchtigen Aromen, die an Blüten sowie hellrote Kirschen, Pfirsiche und Grapefruit erinnern. Der Gaumen wird von einer feinen, cremigen Mousse eingekleidet. Die saftige Säure und dezente Herbe harmonieren in Perfektion. Feingliedrig und mit einer wunderbaren Triologie aus Süsse, Säure und Herbe bereitet die Cuvée aus Glera und Pinot Nero grosses Trinkvergnügen. Aromen von Kirschen, Mandarinen, Ingwer und Orangenzeste sowie feines Buttergebäck umspielen den Gaumen.

KULINARIK

Apéro, Bruschetta, Fisch, Spargeln, Pasta mit Meeresfrüchten oder Pizza.

Appellation: Prosecco DOC
Traubensorte: Glera, Pinot Noir
Alkoholgehalt: 11% vol.
Serviertemperatur: 8-10°C



CHARLES ROLAZ
HAMMEL - TERRES DE VINS
LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07
WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS