



LONDON



LONDON



BAILLY



BRUXELLES

**MONTELLIANA**

SEOUL



LYON



GERMANY

“MELIORA” PROSECCO ROSE’ MILLESIMATO DOC BRUT

“Meliora”, come i grandi vini della riviera montelliana ai tempi dei Dogi. Ottenuto da uve Glera e Pinot Nero vinificato in rosso, connubio perfetto di freschezza ed eleganza, il nostro Prosecco Rosé è schietto e sincero, come i vignaioli pionieri dell’epoca, ma, al tempo stesso, moderno, raffinato e adatto ad ogni occasione. Di colore rosa provenzale, questo spumante Millesimato metodo Charmat presenta bollicine fini e persistenti. Ben strutturato, al naso è delicato, con profumi floreali e sentori di frutti rossi. In bocca è fresco ed elegante, con piacevoli ritorni di aromi fruttati. Perfetto come aperitivo, è ideale accompagnamento per antipasti leggeri, portate di pesce e formaggi. Servire alla temperatura di 8/10°C.

‘Meliora’, like the great wines of the Riviera Montelliana at the time of the Doges. Obtained from Glera and Pinot Noir grapes vinified in red, a perfect combination of freshness and elegance, our Prosecco Rosé is straightforward and sincere, like the pioneer winemakers of the time, but, at the same time, modern, refined, and suitable for any occasion. Provençal pink in colour, this Millesimato Charmat method sparkling wine has fine and persistent bubbles. With a good structure, the nose is delicate, with floral aromas and hints of red fruit. In the mouth it is fresh and elegant, with pleasant returns of fruity aromas. Perfect as an aperitif, it is an ideal pairing for light appetizers, fish dishes, and cheeses. Serve at a temperature of 8/10°C.



• **ORIGIN**
DOC Prosecco District



• **VINIFICATION**
White wine method with soft pressing and traditional red wine method, Charmat fermentation method



• **ALCOHOL**
11% Vol



• **RESIDUAL SUGAR**
12 g/l



PROVENIENZA •
Comprensorio della DOC
Prosecco



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice per l’uva Glera, in rosso tradizionale per il Pinot Nero; spumantizzazione metodo Charmat



GRADAZIONE •
11% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
12 g/l



“Meliora” wie einer der großen Montelliana-Rivieraweine zu Zeiten der Dogen. Unser Prosecco Rosé hergestellt in Rotweinerstellung aus der Glera- und Pinot Nero – Traube, die perfekte Verbindung von Frische und Eleganz, ist so schlicht und wahr wie die Pionierwinzer früherer Zeiten, und doch ist er gleichzeitig modern, raffiniert und ideal für jede Gelegenheit. Dieser mit der Charmat-Methode hergestellte Sekt Millesimato hat eine provenzalisch rote Farbe und feine Perlung. Er ist gut strukturiert, delikat für die Nase mit blumigen Duft und einer Note an roten Früchten. Auf dem Gaumen ist er frisch und elegant, mit einer angenehmen Nuance fruchtiger Aromen, perfekt als Aperitif, ideal für leichte Vorspeisen, Fischgerichte und Käse. Auf 8/10°C gekühlt servieren.

HERKUNFT •
Anbaugebiet des Prosecco DOC

WEINBEREITUNG •
Weiß- und Rotweinerbereitung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren

ALKOHOLGEHALT •
11 % Vol

ZUCKERGEHALT •
12 g/l



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.com

