



Art.-Nr.: 46004

MONTELLIANA "MELIORA 210" PROSECCO ROSÉ

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Pinot Noir, Glera
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Veneto
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	11,0 % Vol.
RETSÜßE	8,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
ALLERGENE	Sulfite
AUSBAU	Glera & Pinot Nero

BODEN

Maritimes Klima mit gemäßigten Temperaturen und mittleren Niederschlägen.

BESCHREIBUNG

MONTELLIANA | ITALIEN | VENETO



„Meliora“ erinnert an die großen Weine der Riviera von Montello aus der Zeit der Dogen. „210“ verweist auf die Anzahl der Tage, die der Wein in Autoklaven ruht, umgeben von ausgewählten Hefen, um seinen Charakter, seine Struktur und seine samtige Weichheit zu verfeinern. „Meliora 210“, hergestellt aus der Glera-Traube und mazerierten Pinot-Noir-Trauben, ist der höchste Ausdruck unseres Prosecco Rosé.

Dieser Schaumwein besticht durch seine blassrosa Farbe, ähnlich einem Rosé aus der Provence, und eine samtige Perlage. Sein feines Bouquet erinnert an rote Früchte und wird durch eine raffinierte Note von Brotkruste ergänzt. Eine leichte Säure betont seine Frische und Vielseitigkeit.

„Meliora 210“ ist ideal für besondere, große Momente und eignet sich perfekt als Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Käse.