




**CASTEL
MONREALE**
 METODO CLASSICO

Tenuta Castello Monreale CASTEL MONREALE ROSÉ

Cod. 653

- IT** Colore rosso antico acceso. Perlage fine e molto persistente. Al naso si presenta elegante, fruttato fresco di frutti di bosco. Sapore deciso fruttato e convincente che conferisce al palato una buona persistenza e ottima struttura. Ideale come aperitivo e da tutto pasto.
- DE** Lebendiges rosa bis leichtem Rubinrot; elegantes, frischfruchtiges Aroma nach roten Waldfrüchten; im Geschmack überzeugend, fruchtig von mittlerer Struktur. Ideal als Aperitif; zu vielen Speisen kombinierbar.
- EN** Vibrant pink to light ruby-red; elegant, freshly forest fruit aroma; Compelling palate, fruity with a moderate structure. Ideal as an aperitif; pairs well with many dishes.

CARATTERISTICHE

Vitigno:	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>
Zona di coltivazione:	<i>Faedo Trentino</i>
Altitudine vigneto:	<i>450 m s.l.d.m</i>
Affinamento/Maturazione:	<i>Rifermentazione naturale in bottiglia, affinamento per 24 mesi su lieviti</i>
Contenuto alcolico:	<i>12,5% Vol.</i>
Formati disponibili:	<i>Bottiglia 0,75 Lt. Scatole da 6 bott.</i>
Classificazione:	<i>V.S.Q.</i>

EIGENSCHAFTEN

Traubensorte:	<i>Chardonnay, , Blauburgunder</i>
Lage Weinberge:	<i>Faedo Trentino</i>
Höhe Weinberg:	<i>450 m ü.d.M.</i>
Ausbau/Lagerung:	<i>Flaschengärung, 24 Monate auf Feinhefe</i>
Alkoholgehalt:	<i>12,5% Vol.</i>
Verfügbare Flaschenformate:	<i>Flasche 0,75 Lt. 6 Fl. im Karton</i>
Klassifizierung:	<i>V.S.Q.</i>

CHARACTERISTICS

Variety:	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>
Growing region:	<i>Faedo Trentino</i>
Vineyard's altitude:	<i>450m a.s.l.</i>
Refinement/Ripening:	<i>Natural bottle re-fermentation, yeast refinement for 24 months</i>
Alcohol percentage:	<i>12,5% Vol.</i>
Avaiable bottle sizes:	<i>0.75 l bottle 6-bottle crate</i>
Classification:	<i>V.S.Q.</i>