# Voltese vino frizzante

E' un vino frizzante ottenuto da uve Chardonnay  e Pinot Nero fatto rifermentare per un periodo prolungato in autoclave metodo charmat. Caratterizzato dal colore giallo verdognolo chiaro, odore delicato, fruttato, sapore sapido, morbido, pieno, indicato per piatti di pesce, aperitivo e a tutto pasto.

Grado alcoolico: 12%
Temperatura di servizio: 4-6°C

Voltese è il nome dell'abitante di Volta Mantovana. Per rimanere legati alle origini e tradizioni di famiglia si è pensato di usare questo nome per questo vino che dimostra continuità nella storia della cantina.

Sparkling wine made from Chardonnay and Pinot Nero grapes, refermented for a prolonged period in the autoclave - charmat method. It is a yellowish colour with pale green reflexes. It has a delicate bouquet, it is typical, fruity, sapid and soft but full-bodied, suitable as an aperitive, for fish dishes, and in fact the whole meal.

Alcohol content: 12%
Serve at a temperature of: 4-6°C

Moussierender Weisswein aus Chardonnay- und Pinot Nero trauben. Kontrollierte, verlängerte Fermantation.
Charakteristisch die helle gelbe-grünliche Farbe; der feine Duft; fruchtig und weich im Geschmack.
Zu empfehlen als Aperitif, zu Fischgerichten, Krustentieren und Muscheln.

Alkoholgehalt: 12%
Serviertemperatur: 4-6°C




SOCIETÀ AGRICOLA REALE S.S. DI BOSELLI – C.F. e P. IVA 01832500209
Strada Volta-Monzambano 34 - 46049 Volta Mantovana (MN) - Italia
Telefono: +39 0376 83409 – Fax: +39 0376 802603
Web: www.cantinareale.it – E-mail: info@cantinareale.it