Monte
Viale
CABERNET

Monte
Viale
SERPRINO

Monte
Viale

CABERNET

Un vino fermo dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; naso pronunciato, ampio, con profumi intensi di frutta rossa, quali la mora e il ribes, nonchè fresche note erbacee caratteristiche del vitigno. Ha un sapore intenso, morbido, leggermente tannico, di buon corpo. Gran vino da arrosti e carni rosse, si sposa felicemente con pollame nobile, selvaggina e cacciagione, formaggi forti e stagionati.

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Temp. di servizio: 16 - 18°C
Vitigni: Cabernet Franc

MARZEMINO

Vino dal gusto delicatamente fruttato, perfetto anche come vino da dessert. Un abbinamento vino e cibo molto originale consiste nell'accostare il vino ottenuto dall'uva Marzemino alla frutta secca, alle caldarroste e ai dolci a base di cioccolato, o semplicemente al cioccolato fondente. Si può accostare questo vino a molte specialità di carne, dai grigliati, agli arrosti, agli umidi accompagnati da polenta e funghi, al baccalà e ad alcuni pesci di fiume.

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Temp. di servizio: 14°-16°C
Vitigno: Marzemino 100%

MERLOT

Nasce dall'Uva più amata e diffusa sui Colli Euganei. Di piacevole beva, al naso emergono raffinati profumi di frutti di bosco, di spezie e di cuoio. Classico Vino, da tutto pasto, è da provare con un risotto ricco alla padovana o con il pollo alla griglia. Ottimo con l'Asiago d'allevo.

Denominazione: Colli Euganei DOC - Merlot
Gradazione alcolica: 13% vol
Temp. di servizio: 16°-18 °C
Vitigno: Merlot 100%

BORGO NOSEO

Colore rubino vivace, intenso con riflessi violacei, profumo complesso, dei frutti rossi del bosco, con note speziate e leggermente erbaceo. Sapore morbido e pieno, elegantemente strutturato con buoni tannini e fine qualità.
Si associa perfettamente con selvaggina ma anche con carni rosse arrosto ed alla griglia e formaggi stagionati.

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica
Gradazione alcolica: 13% vol
Temp. di servizio: 16 - 18°C
Vitigno: Cabernet Franc e Sauvignon

MOSCATO SECCO

Di colore giallo paglierino con riflessi brillanti, si apre su intensi e complessi profumi aromatici con sentori tipicamente floreali di rose e fiori bianchi, agrumi e frutti tropicali, ginestra, acacia, chiudendo su cenni di cedro.
Al gusto è secco, delicato, equilibrato, con freschezza e mineralità ben definite; chiude con buona persistenza finale su scia fruttata. Ideale con dolci e piccola pasticceria.

Denominazione: Colli Euganei DOC - Moscato secco
Gradazione alcolica: 13 % vol
Temp. di servizio: 8°- 10°C
Vitigno: Moscato Bianco 100%

FIOR D'ARANCIO

Lo spumante esprime una dolcezza nuova, corredata da un intrigante acidità che non lo rende mai stucchevole. La stessa acidità ne preserva gli aromi, che si moltiplicano, si fanno eleganti e sinuosi. Rimane un compagno ideale per i dolci, ma si cimenta ora con successo, come vino da aperitivo o da fuori pasto. Diviene un calice leggiadro con suadenti sentori mediterranei, aromi citrini, di zagara, di salvia e di albicocca.

Denominazione: Colli Euganei DOCG - Fior d'Arancio Spumante Dolce
Gradazione alcolica: 6,5% vol
Temp. di servizio: 6°/8° C
Vitigno: Moscato Giallo 100%

SERPRINO

Propone gli stessi requisiti del prosecco spumante accompagnati da una spumosità più dolce. Al naso si presenta fine e delicato, con sentori di mela golden, ananas e banana. In bocca è vivace, morbido, sapido con una buona persistenza. Ottimo come aperitivo ed eccellente in antipasti a base di pesce, anche a tutto pasto con cibi non particolarmente impegnativi.

Denominazione: Colli Euganei DOC - Serprino
Gradazione alcolica: 11% vol
Temp. di servizio: 10 °C
Vitigno: Serprina (Glera) 100%

PROSECCO

Ha profumi delicati e aromatici, tipici dell'uva. In bocca è fresco, fragrante, moderatamente secco. Si beve con facilità se servito come aperitivo ed eccellente in antipasti a base di pesce. Compagno ideale per la pizza e immancabile alleato per rallegrare ogni momento.

Denominazione: DOC - Prosecco Extra Dry
Gradazione alcolica: 11% vol
Temp. di servizio: 8 °C
Vitigno: Glera in purezza 100%

L' AZIENDA E LA SUA STORIA

L' azienda Agricola Monte Viale s.s. rappresenta il risultato positivo dell'unione di passione e amicizia intervenuta fra persone con esperienze di vita e lavoro diverse.
Un professionista, proprietario di un vigneto di famiglia situato a Villaga, piccolo paese del vicentino alle pendici dei **Colli Berici**, coltiva il sogno di mettere in bottiglia quei due vini (Cabernet e Garganega) che il padre realizzava per pura passione, ma vendeva solo in damigiana.
Un giovane agricoltore, con impegno e dedizione porta avanti l'attività vitivinicola di famiglia, l'azienda agricola Cazzaro Alessandro, proprietaria di quasi dieci ettari di vigneto sui **Colli Euganei** e riconosciuta tra le aziende storiche del Comune di Rovolon.
Una famiglia di imprenditori, da sempre amante del buon cibo e del buon vino, ha colto questa occasione investendo nel territorio che da sempre li ha sostenuti: non è un semplice avvicinarsi alla Natura, ma un ritorno al contatto con l'ambiente nel rispetto dei frutti messi a disposizione. Pur operando in un ambito diverso, la famiglia Boldrin ha lontane origini nel campo dell'agricoltura: il signor Emanuele, il capostipite, ha da sempre infuso ai figli questo rispetto verso la Natura che, unito al seme dell'imprenditoria, li contraddistingue.
L'incontro di queste persone diverse, ma con valori condivisi, porta alla nascita nel **2020** dell'azienda Agricola Monte Viale, che si prefigge di sviluppare solo poche linee di vini, espressione di quei vitigni che meglio rappresentano il terroir in cui sono coltivati, i Colli Euganei e i Colli Berici: zone collinari del Veneto centrale che seppur distanti meno di dieci chilometri l'una dall'altra, possiedono caratteristiche ambientali uniche.
I Colli Euganei di origine vulcanica presentano un clima temperato, quasi mediterraneo, con inverni miti, estati calde ed asciutte e buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. La presenza di scaglia rossa nei suoli argillosi ha rilevato un'alta predisposizione enologica per la coltivazione di Merlot e Cabernet Franc, conferendogli così profili sensoriali più ricchi di note olfattive e gustative, con elevate gradazioni zuccherine e un'acidità equilibrata. Mentre la presenza della marna euganea rende i suoli ottimi per il Moscato e per il Fior d'Arancio, donando ai vini un profilo sensoriale ricco di note floreali. La parte est dei Colli Berici invece, dove è ubicato il Comune di Villaga, presenta un territorio formatosi dal ritiro di un mare preistorico, che ha creato terreni misti di argilla e calcare da deposito fossile, scheletro ghiaioso grossolano, scarso in superficie, ma diffuso in profondità e con un buon drenaggio. L'area collinare è particolarmente ricca di vegetazione e possiede un alto livello di biodiversità animale (con molte specie endemiche) tanto da essere stata riconosciuta "zona SIC" (Sito di Interesse Comunitario) e inclusa nel progetto europeo di "Rete Natura 2000".
Il connubio di queste caratteristiche, con un microclima temperato e ventilato, crea le condizioni adatte per la resilienza e la produzione di vini di buon corpo.
La disponibilità di vigneti sui due versanti collinari consente lo sviluppo delle DOC caratteristiche Serprino, Fior d'Arancio, Moscato e Prosecco sui Colli Euganei e Garganega e Cabernet sui Colli Berici.
A questi si uniscono gli IGT (Indicazione Geografica Tipica) di Merlot, Cabernet e Marzemino.
Nel territorio dell'azienda Agricola Monte Viale trova posto anche la coltivazione degli ulivi della varietà "frantoio", "leccino" e "rasara", altra peculiarità di queste zone.

Agricola Monte Viale s.s. via Ponte Valli n.31, 35030 Bastia di Rovolon Cod. fiscale e Part.IVA 05288470288 **www.agricolamonteviale.it**