VINI CHE PARLANO DI PASSIONE E AUTENTICITÀ

Passione, amicizia e tradizione si uniscono per creare vini che esprimono la ricchezza del territorio.

Dai Colli Euganei ai Colli Berici ogni bottiglia racconta l'anima del Veneto.

Rimani aggiornato su tutti gli eventi e i luoghi in cui potrai incontrarci e vivere l'esperienza Monte Viale.





Azienda Agricola Monte Viale S.S.

Via Ponte Valli 31 - 35030 Bastia di Rovolon (PD)

Cod. Fisc. e Part. IVA 05288470288

+39 335 75 68 017 Alberto

+39 340 41 49 656 Giacomo

info@agricolamonteviale.it

www.agricolamonteviale.it









RABOSO

Vino dal colore rosso rubino intenso, con note olfattive di frutti rossi, in particolare amarena e prugna, accompagnate da un leggero sentore speziato. Al palato è fresco, con un'acidità vivace tipica, tannini presenti ma non eccessivi. È un vino ideale da abbinare a piatti robusti come carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.





% 12% vol





ME' CAI

Vino di carattere, dal colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono note di frutti di bosco, come mora e lampone, accompagnate da sentori floreali di viola e leggere sfumature speziate. Al palato è morbido e avvolgente, con tannini delicati e un'acidità equilibrata che gli conferisce freschezza. Piacevole e versatile, ideale con salumi, carni bianche e piatti di pasta con sughi saporiti.

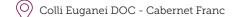
O Identificazione Geografica Tipica

Marzemino 100%



CABERNET FRANC

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; naso ampio, con profumi intensi di frutta rossa, quali la mora e il ribes, 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.







Cabernet Franc 100%



% 12% vol

GRAN DEL MERLO

Vino morbido e strutturato, dal colore rosso rubino intenso. Al naso offre profumi di frutta rossa matura, come ciliegia e prugna, accompagnati da leggere note di spezie. Al palato è rotondo e vellutato, con tannini ben integrati e un'acidità equilibrata che dona freschezza. Presenta una mineralità sottile che arricchisce il profilo gustativo. Ottimo in abbinamento con carni rosse, arrosti e formaggi stagionati.



O Colli Euganei DOC - Merlot



Merlot 100%







BACCA DEL POGGIO

Vino fresco ed equilibrato, ha un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso offre delicate note di frutta a polpa bianca, come mela e pera, con accenni di fiori bianchi e leggere sfumature minerali. Al palato è morbido, con una buona freschezza e un'acidità moderata che bilancia la struttura. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, carni bianche e primi piatti leggeri.



O Identificazione Geografica Tipica





2,5% vol



BORGO NOSEO

Vino intenso e complesso che presenta un colore rosso rubino profondo. Al naso si apre con note di frutti neri maturi, come mora e ribes, accompagnate da sentori erbacei e speziati. Al palato è corposo e strutturato, con tannini ben presenti ma levigati e un'acidità equilibrata che dona freschezza. La mineralità dei terreni calcarei dei Colli Berici arricchisce il finale, lungo e persistente. Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



O Colli Berici DOC





RIZZAN

Ш

PUM

SERPRINO

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini e dalla spuma evanescente. Al naso si presenta fine e delicato, con sentori di mela golden e pera. 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.

O Colli Euganei DOC - Serprino





Serprina (Glera) 100%



PROSECCO

Vino dai 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.



Glera 100%

O DOC Prosecco Brut



% 11% vol

FIOR D'ARANCIO

Vino che esprime una dolcezza nuova, corredata da un intrigante acidità che non lo rende mai stucchevole. 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.



Moscato Giallo 100%

O Colli Euganei Fior d'Arancio - DOCG









Cabernet Franc e Sauvignon

