

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.



Monte
Viale
Az. Vitivinicola

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
info@agricolamonteviale.it

+39 340 41 49 656 Giacomo
www.agricolamonteviale.it



Monte
Viale
Az. Vitivinicola



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.

	Identificazione Geografica Tipica		14°-16°C
	Raboso Piave 100%		12% vol



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.

	Colli Euganei DOC - Cabernet Franc		16°-18°C
	Cabernet Franc 100%		12% vol



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.

	Identificazione Geografica Tipica		10°C
	Chardonnay 100%		12,5% 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.

	Identificazione Geografica Tipica		14°-16°C
	Marzemino 100%		13% 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.

	Colli Euganei DOC - Merlot		16°-18°C
	Merlot 100%		13,5% vol



BORGNO 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.

	Colli Berici DOC		16°-18°C
	Cabernet Franc e Sauvignon		13,5% vol



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.

	Colli Euganei DOC - Serprino		10°C
	Serprina (Glera) 100%		11% vol



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 alleggerire ogni momento.

	DOC Prosecco Brut		8°C
	Glera 100%		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.

	Colli Euganei Fior d'Arancio - DOCG		6°-8°C
	Moscato Giallo 100%		7% vol