

Cuvée Maria Vittoria Rosé Nature Millesimato



Chiavennasca 92%, Pignola 4%, Rossola 4%



Comuni di Ponte in Valtellina e Teglio
Municipalities of Ponte in Valtellina and Teglio
Gemeinden Ponte in Valtellina und Teglio



Sud, 500 - 730 m s.l.m.
South, 500 - 730 m a.s.l.
Süden, 500 - 730 m ü.d.M.



90 q.li/ha



La base spumante sosta in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia. Dopo il tiraggio, riposa sui propri lieviti per almeno 60 prima della sboccatura.

The base sparkling wine rests in steel tanks until the spring following the harvest. After the tirage or second fermentation, the wine is aged on lees for at least 60 months before dégorgement.

Die Sektbasis ruht bis zum Frühjahr nach der Ernte in Stahl. Nach dem Tirage reift er mindestens 60 Monate auf der Hefe, vor dem Degorgieren.



Colore rosa antico. Perlage sottile e continuo.
Naso elegante, intenso, con note di violetta, pasticceria e fragoline di bosco. In bocca è fresco, secco, complesso di ottima struttura e persistenza.

Antique pink colour. Fine and continuous perlage. Elegant and intense on the nose with notes of violets, sweet pastries and wild strawberries. In the mouth it is fresh, dry, complex with excellent structure and persistence.

Antike rosa Farbe. Feine und kontinuierliche Perlage. In der Nase elegant, intensiv mit Noten von Veilchen, Gebäck und Walderdbeeren. Am Gaumen ist er frisch, trocken, komplex mit ausgezeichneter Struktur und Nachhaltigkeit.

Antipasti, pesce, crostacei, piatti della tradizione come i "pizzocheri" e cucina orientale.

Appetizers, fish, shellfish, traditional dishes such as "pizzocheri" (Valtellina buckwheat pasta) and Asian cuisine.

Vorspeisen, Fisch, Schalentiere, traditionelle Gerichte wie Pizzocheri und orientalische Küche.



10°C



0,75 L
1,5 L

