



MANTELLASSI

VITICOLTORI DAL 1960



OBLÒ

Vino Spumante
BRUT



VITIGNI

Vermentino 50%
Chardonnay 50 %

VINIFICAZIONE

Metodo Charmat

Lenta fermentazione,
con lunga permanenza sulle fecce,
affinato per sei mesi in bottiglia.

Bollicine raffinate
per un delizioso aperitivo.



GRAPES

50% Vermentino
50% Chardonnay

VINIFICATION

Metodo Charmat

*Slow fermentation process
at low temperatures
with lees contact,
bottle aged for 6 months.*

*A fine perlage
for a delicious aperitif.*



WEINREBEN

Vermentino 50%
Chardonnay 50 %

VINIFIZIERUNG

Charmat-Methode

Langsame Mazeration,
mit langer Verweildauer im Trub,
einige Monate in der Flasche ausgebaut.

Zart prickelnde Bläschen
für einen köstlichen Aperitif