



# Marengo

## Piemonte DOC

11,5% alc. vol



Cortese



Piemonte



La zona collinare di Marengo si estende nel Piemonte meridionale, tra le province di Asti e Alessandria. Marengo era il borgo medievale, dove nel 1800 si svolse una famosa battaglia tra l'esercito francese di Napoleone Bonaparte e l'esercito austriaco di Melas.

Piedmont

The hilly area of Marengo extends in southern Piedmont, between the provinces of Asti and Alessandria. Marengo was a strategic medieval village, where in 1800 took place a famous battle between the army of Napoleon Bonaparte and the Austrian army of Melas.



Uno dei principali vantaggi dell'utilizzo del Metodo Martinotti è la conservazione degli aromi varietali aromatici dell'uva. I vini vengono posti in una grande vasca pressurizzata, dove gli zuccheri naturali e il lievito creano una fermentazione secondaria regalando bollicine delicate e spumose.

One of the key benefits to using Martinotti Method is the preservation of the aromatic and pure varietal aromas of the grape. The wines are placed in a large pressurized vat, where the natural sugars and the yeast create a secondary fermentation giving you delicate, frothy bubbles.



Questo spumante ha un colore giallo paglierino tenue sostenuto da un perlage delicato. Il profumo è tipico dell'uva Cortese, con aromi di mela verde, pesca e mandorle.

This sparkling wine has a pale straw yellow color supported by a delicate perlage. The bouquet is typical of the Cortese grape, with aromas of green apple, peach, and almonds.



Gustare come aperitivo o con antipasti di pesce o carni bianche. Servire a 6-8 °C.

Enjoy as an aperitif or paired with fun starters of fish or white meat. Serve between 6-8°C.



750 ml



6 bt/ct



80x120  
eur-epal



8056457510458



640 g



8,7 kg



80  
ct/pallet



8056457510564

