

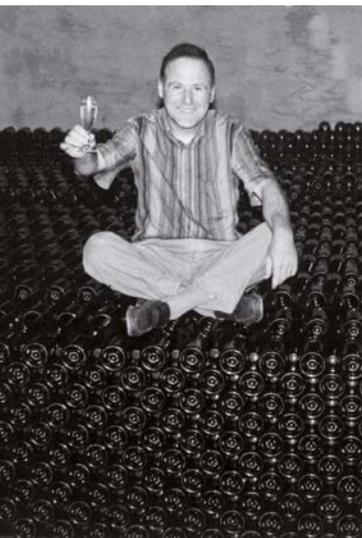


MONTE SALINE

METODO CLASSICO DAL 1971

A solid pink vertical bar is located at the bottom center of the page.

LA STORIA



Romano Giacomelli a 40 anni.

Monte Saline viene fondata nel 1971 da Romano Giacomelli con l'intento di produrre spumante metodo classico con le uve tipiche di Verona, a seguito dell'esperienza maturata in Champagne.

Dalla lavorazione delle singole varietà veronesi in continuo perfezionamento, nasce nei primi anni '80 lo spumante D.O.C. rosé metodo classico di uva corvina, prodotto minerale e fruttato che, grazie al progredire di conoscenze tecniche e scientifiche, ottiene premi e riconoscimenti, spingendo Romano a sviluppare la *Cantina degli Spumanti*.

Dopo molta gavetta e con la stessa passione, il figlio Andrea, con una spiccata propensione per l'enologia, si dedica alla cura e all'implementazione della produzione, amplia l'offerta fino ad arricchire la gamma con 6 prodotti metodo classico diversi, bianchi e rosé, *brut e nature* con invecchiamenti variabili da 4 a 12 anni sui lieviti.



Romano Giacomelli
con il figlio Andrea.



TRADIZIONI ANTICHE E METODI MODERNI
CONVIVONO: LA RICERCA DELL'AFFINAMENTO
DELLA TECNICA, LA MATURAZIONE
PROLUNGATA SUI LIEVITI, IL RISPETTO
DELLA NATURALITÀ DEI PROCESSI,
IL REMUAGE MANUALE, SONO LA GARANZIA
DI UN PRODOTTO UNICO E DI PRESTIGIO.

In 1971 Romano Giacomelli founded Monte Saline. Following a period of time spent in Champagne, France, Romano was intent on producing a traditional method sparkling wine using typical Veronese grapes.

In the early 1980s, having perfected the use of different Veronese grape varieties, Romano produced the first traditional method rosé D.O.C. sparkling wine using Corvina grapes. Due to the technical skills and knowledge acquired over time, this fruity, mineral sparkling wine has won a series of awards, which has led to Romano consolidating a flourishing Spumante house.

Fast-forward 50 years and Monte Saline is now managed by Andrea, Romano's son, who shares the same innate passion for winemaking, working steadfastly overseeing the production. Andrea has expanded the collection that currently boasts 6 white and rosé traditional method sparkling wines, producing both brut and nature versions that are bottle-fermented from 4 to 12 years.





I VIGNETI



LA GHIACCIAIA DELLA CAORSA

Uve: **Corvina e Corvinone**

Altitudine: **333 m**

Età vigneto: **10 anni**

Il vigneto si trova nella pittoresca località **Caorsa** in Affi, all'interno del quale si trova una vecchia ghiacciaia in pietra.

*The vineyard is situated in a picturesque village, **Caorsa** in Affi. In the vineyard there is an old stone icehouse.*



LA VECCHIA QUERCIA

Uve: **Corvina e Corvinone**

Altitudine: **156 m**

Età vigneto: **10 anni**

Il vigneto si trova in località **Bossema** in Cavaion Veronese, a 5 minuti dalla sponda orientale del Lago di Garda.

*The vineyard is in Località **Bossema** Cavaion Veronese, just 5 minutes away from the eastern side of Lake Garda.*

Alla base di una vinificazione ben riuscita c'è una cura attenta della vite, che richiede di essere seguita costantemente lungo tutto il corso dell'anno curando il ciclo di sviluppo della pianta, con l'obiettivo di ottenere una buona maturazione delle uve per produrre vini d'eccellenza.

In order to achieve a successful vintage, focusing on producing wines of excellence, the vines have to be cared for continually and meticulously throughout their annual growth cycle.

LA CANTINA

La cantina è il fulcro delle attività di vinificazione dello spumante metodo classico. Dopo la raccolta a mano viene eseguita una pigiatura soffice e lenta dei grappoli e successivamente alla fermentazione, avviene l'imbottigliamento con l'invecchiamento sui lieviti e la messa in pupitres.

Con maestria si esegue il remuage a mano curando ogni singola bottiglia per far seguire a tempo debito la sboccatura ed il relativo confezionamento.

Ogni fase richiede tempo, dedizione e passione; il risultato finale è la soddisfazione di aver prodotto uno spumante di altissima qualità, tanto da ottenere in un solo anno, 5 medaglie d'oro di Gilbert&Gaillard, per 5 vini rosati diversi.

È IN QUESTA FASE, IN CUI LE BOLLE VENGONO ACCAREZZATE, CHE AVVIENE IL *REMUAGE*, LA ROTAZIONE PROGRESSIVA DELLE BOTTIGLIE DISPOSTE A TESTA IN GIÙ NELLE *PUPITRES* PER FAR SÌ CHE I LIEVITI RAGGIUNGANO GRADUALMENTE IL COLLO DELLA BOTTIGLIA.

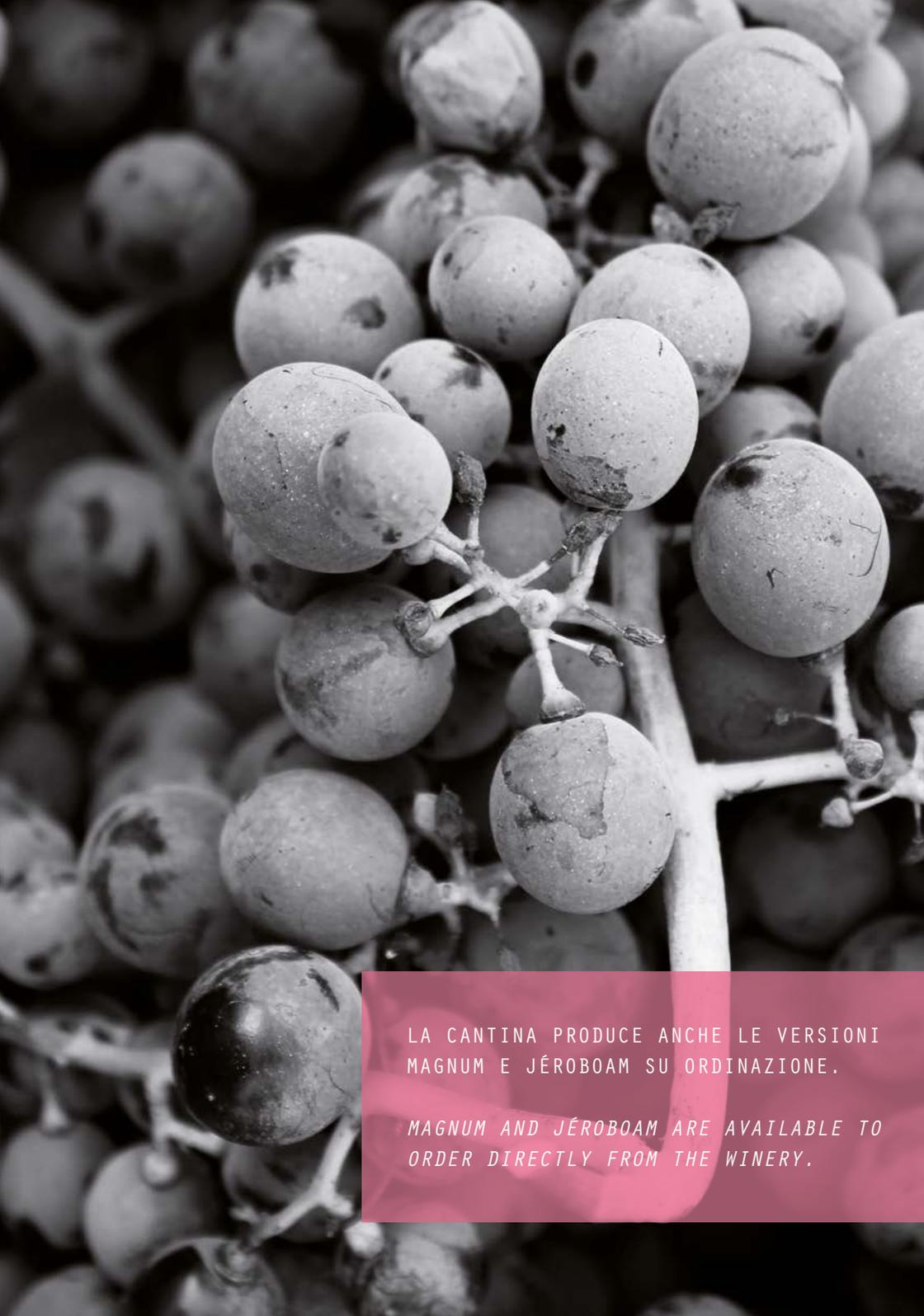




The winery is at the heart of every process in the production of traditional method sparkling wine. Following the manual harvesting, the bunches of grapes are gently pressed and fermented. The wine is then bottled and left to age on the lees, before being carefully positioned on the riddling racks.

The skillful manual remuage carefully prepares each bottle in time for the disgorgement through to the final corking and mirage.

Each phase requires dedication and passion; the outcome is the achievement of having produced a sparkling wine of the highest quality, to the point of being awarded 5 Gilbert&Gaillard gold medals in just one year, for 5 different rosé wines.



LA CANTINA PRODUCE ANCHE LE VERSIONI
MAGNUM E JÉROBOAM SU ORDINAZIONE.

MAGNUM AND JÉROBOAM ARE AVAILABLE TO
ORDER DIRECTLY FROM THE WINERY.

I NOSTRI VINI

ROSÉ BRUT



Varietà: Corvina 80% - Corvinone 20%

Sboccatura: 2021

Maturazione: almeno 72 mesi sui lieviti

Grado alcolico: 12,5%

Contenuto: 750 ml

Abbinamenti: Crostacei, salmone affumicato, fritto misto, sarde, salumi.

Ideale anche fuori pasto.

Servire a 6°-8°C

Food Pairing: Crustaceans, smoked salmon, mixed fried seafood, sardines, cured meats.

Ideal to drink between meals as well.

Serve at 6°-8°C

BLANC DE NOIRS



Varietà: Pinot Nero 80% - Corvina 20%

Sboccatura: 2021

Maturazione: almeno 72 mesi sui lieviti

Grado alcolico: 12,5%

Contenuto: 750 ml

Abbinamenti: Pesce di lago e di mare.

Servire a 6°-8°C

Food Pairing: Lake fish and seafood, Lavaret whitefish, perch, sea bass, sea bream etc.

Serve a 6°-8°C

I NOSTRI VINI

ROSÉ NATURE



Varietà: Corvina 80% - Corvinone 20%
Sboccatura: 2021
Maturazione: almeno 120 mesi sui lieviti
Grado alcolico: 12,5%
Contenuto: 750 ml

Abbinamenti: Pesce crudo, caviale, tartare/
carne cruda, primi piatti di terra.
Servire a 6°-8°C

Food Pairing: Raw fish, caviar, meat tartare
(raw meat), first course pasta dishes with
meat or vegetables. Serve at 6°-8°C

GRAND ROSÉ NATURE



Varietà: Pinot Nero 80% - Corvina 20%
Sboccatura: 2021
Maturazione: almeno 120 mesi sui lieviti
Grado alcolico: 13%
Contenuto: 750 ml

Abbinamenti: Vino da meditazione, intenso.
Antipasti a base di pesce, crostacei, primi di
pesce e verdure.
Servire a 6°-8°C

Food Pairing: Meditation wine, intense.
Lake fish and seafood starters, crustaceans,
first course fish and vegetable pasta and
risotto dishes. Serve a 6°-8°C

ROSÉ VINTAGE



Varietà: Corvina 100%

Vendemmia: 2016

Grado alcolico: 13%

Contenuto: 750 ml

Abbinamenti: Antipasti di terra, paella, primi di terra, lavarello, sgombro, tonno, branzino, orata. Aprire 20 minuti prima. Servire a 12°-15°C

Food Pairing: *Meat and vegetable starters, paella, meat and vegetable first course dishes, Lavaret whitefish, tuna, sea bass, sea bream etc. Open 20 minutes before serving at 12°-15°C*



DEGUSTAZIONE & VISITA IN CANTINA

Su prenotazione tour nelle vigne e visita alla cantina (**durata 1h30'**)

Venerdì pomeriggio e sabato mattina (**min. 4 persone**)

Al termine della visita assaggio di due Spumanti.

Guided tours of the vineyards and the cellar by appointment only (1h 30 mins) every Friday afternoon and Saturday morning (min. 4 people)

At the end of the visit tasting of two sparkling wines.

Per informazioni:

Emma Perry +39 340 275 9249





MONTE SALINE

AGRICOLA MONTE SALINE SRL
SOCIETÀ AGRICOLA

Via Pozzo dell'Amore, 47
37010 - Cavaion Veronese
Verona - Italy
Tel. +39 045 2589627
info@montesaline.com



WWW.MONTESALINE.COM

