

MARCHESA VIRGINIA | Spumante Brut Pinot Nero DOC Metodo Classico



TERRENO Limoso - calcareo con affioramenti di argilla
SOIL *Silty calcareous soil with clay outcrops*



UVAGGIO 100% Pinot Nero
GRAPE *100% Pinot Noir*



COLORE Giallo dorato con riflessi ramati. Perlage fine e persistente.
COLOR *Golden yellow with copper reflection
Perlage elegant and persistent*



SENTORI Fragrante e intenso. Note di piccola pasticceria, canditi e crosta di pane
AROMA *Fragrant and intense. Notes of small pastry, candied fruit and bread crust*



SAPORE Fresco e persistente con fragranza amara sul finale
FLAVOR *Fresh and persistent with bitter fragrance on the finale*



GRADAZIONE 12-13 % vol. (a seconda delle annate)
ALCOHOL CONTENT *12-13 % vol. (according to the vintages)*



TEMPO DI AFFINAMENTO 48 mesi sui lieviti
AGING *48 months on the yeast*



FERMENTAZIONE Metodo Classico
FERMENTATION *Classic Method*



TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8 °C
SERVING TEMPERATURE *6/8 °C*



Guida Bibenda - 4 grappoli - annata 2017
Decanter - medaglia di bronzo - annata 2019

