PIEMONTE SPUMANTE DOC MARCHESA VIRGINIA

TERRENO Limoso - calcareo con affioramenti di argilla

UVAGGIO 100% Pinot Nero

COLORE Buccia di cipolla. Perlage fine e persistente.

SENTORI Fragrante e intenso. Note di piccola pasticceria, fragola, lampone e

crosta di pane

SAPORE Fresco e persistente con fragranza amara sul finale

GRADAZIONE 12-13 % vol. (a seconda delle annate)

VINIFICAZIONE In acciaio a temperatura controllata, quindi presa di spuma in bottiglia

TEMPO DI AFFINAMENTO 48 mesi sui lieviti e successiva sboccatura

FERMENTAZIONE Metodo Classico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8°C