



MARCHESA VIRGINIA

PIEMONTE DOC PINOT NERO SPUMANTE METODO CLASSICO

Ottenuto con Metodo Classico, lo spumante “Marchesa Virginia” ha un carattere elegante e raffinato ma anche intenso e persistente. Il riposo sui lieviti per 36 mesi regala note delicate di lampone e crosta di pane. Il perlage è sottile. Il sapore sapido, fresco e armonico.

Dal colore rosato con sfumature di buccia di cipolla. Si nota subito una spuma molto ricca con note di piccoli frutti e fiori che offrono profondità al naso. In bocca ha una freschezza decisa, scalare, molto persistente; termina con la fragranza amara delle bucce del mirtillo e la freschezza della sua acidità.

VARIETÀ	100% Pinot Nero
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO	<i>Terreno:</i> Franco - Argilloso con affioramento di strati calcareo <i>Altitudine:</i> 200 m s.l.m. <i>Esposizione:</i> Sud/Sud Est
VINIFICAZIONE	In acciaio a temperatura controllata, quindi presa di spuma in bottiglia.
AFFINAMENTO	Remuage per 36 mesi, quindi sboccatura e liqueur d'expédition.
COLORE	Rosato



Società Agricola La Faletta s.r.l.

faletta.it

Reg. Mandoletta, 81
Casale Monferrato (AL) Italy

tel +39 0142 67 00 68
info@faletta.it