



MARCHESA VIRGINIA PIEMONTE DOC PINOT NERO SPUMANTE

Ottenuto con Metodo Classico è uno spumante con note delicate di fragola, lampone e crosta di pane. Il perlage è sottile. Il sapore sapido, fresco e armonico.

VARIETÀ	100% Pinot noir.
TIPOLOGIE DEL TERRENO	Franco-argilloso, profondo e fresco.
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.