

MARQUISE

Vino Spumante di Qualità

L'eccezione
alla regola.

Qui la storia cambia, serve aprire la mente e il cuore, percorrere strade che non conosciamo poi tanto. Competenze e istinto alla fine ti portano alla meta. Non scontato il primo risultato.



Zona e comune di produzione: Montello - Nervesa della Battaglia

Uve: Pinot Nero 100%

Densità dell'impianto: 6/6.300 v/ha

Epoca della vendemmia: fine agosto

Maturazione: acciaio e Tonneau

Permanenza sui lieviti: almeno 60 mesi

Tipologia: <5 g/l - Extra Brut

Grado alcolico: 12,0% Vol

Giallo paglierino, riflessi oro, le bollicine sono fini e persistenti. Nel sofisticato bouquet una delicata fragranza di pasticceria secca, di dolce al limone, una rinfrescante nota di frutta agrumata (cedro, pompelmo rosa), s'intrecciano a sottili sfumature di lampone, di nocciole tostate, di cera d'api.

L'uso sapiente del legno e 60 mesi sui lieviti, ne arricchiscono la complessità con una nota di mela matura grattugiata, come solo alcuni grandi spumanti sanno manifestare.

La bollicina, cremosa, avvolge la croccante acidità. Intrigante, il finale si allunga su vibranti note fruttate, fragranti, minerali.