



Nome del Vino:

VIRTUS

Dati Commerciali

Colore: **giallo paglierino**

Sentori: **fiori gialli, frutti a polpa bianca e pan brioche**

Abbinamenti: **antipasti a base di pesce, tempura, salmone affumicato**

Temperatura di Servizio: **4-6 °C**

Dati Agronomici

Varietà: **85% Pinot Nero 15% Chardonnay**

Area: **Borgo Priolo (PV)**

Parallelo: **45°**

Altitudine: **400 mt**

Suolo: **marnosa-argillo-calcareo**

Orientamento del Vigneto: **Nord Ovest**

Forma di Allevamento: **Guyot**

Densità di impianto: **5.000 ceppi ad ettaro**

Produzione: **circa 80 q.li ad ettaro**

Periodo di Raccolta: **Agosto** Raccolta: **manuale**

Dati Enologici

Vinificazione: **soffice pressatura; lieviti selezionati; temperatura di fermentazione 14°C**

Fermentazione Malolattica: **NO**

Affinamento: **34 Mesi sui lieviti**

PREMI:

LONE INTERNATIONAL WINE COMPETITION (TEXAS): **ORO**

CATAVINUM (SPAGNA) : **ORO**

CWSA (CHINA): **ARGENTO**

DECANTER (LONDRA): **88 W.P.-**

SPARKLE – **5 SFERE**

LUCA MARONI (ITALIA): **87- W.P.**

CATHAY PACIFIC (HONG KONG): **ARGENTO**

MUNDUS VINI (GERMANIA): **ORO**

VINIPLUS (ITALIA): **ORO**

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN (FRANCIA): **ARGENTO**

VERONELLI (ITALIA): **88 W.P.**

50 Great Sparkling wines: **ARGENTO**

