

La Vineria
di Montepulciano

SIMPOSIARCA

AZIENDA AGRICOLA **BORGO MONCALVO**

VINO: ALTA LANGA D.O.C.G.

VITIGNI: PINOT NERO 100%

GRAPES: PINOT NOIR 100%

PRESA DI SPUMA: METODO CLASSICO, MATURAZIONE SUI
LIEVITI PER ALMENO 30 MESI

SPARKLING PROCESS: CLASSIC METHOD, MATURATION
ON THE YEASTS FOR AT LEAST 30 MONTHS

ESAME VISIVO: COLORE GIALLO
PAGLIERINO CON RIFLESSI LUCENTI

COLOR: STRAW YELLOW COLOR WITH GLOSSY
REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: PROFUMO FRESCO E
FLOREALE CON SENSAZIONI LEGGERE DI
FRUTTA SECCA E CROSTA DI PANE

AROMA: FRESH AND FLORAL SCENT WITH LIGHT
SENSATIONS OF DRIED FRUIT AND BREAD CRUST

ESAME GUSTATIVO: BUONA STRUTTURA,
FRESCO, ASCIUTTO CON FINALE SAPIDO E
PERSISTENTE

TASTE: GOOD STRUCTURE, FRESH, DRY WITH
FLAVORED AND PERSISTENT FINISH

