

MARQUISE

Vino Spumante di Qualità

EXTRA BRUT

L'eccezione alla
regola.

MARQUISE

BLANC DE NOIR
CUVÉE M18

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%

Terreno: calcareo argilloso

Vendemmia: raccolta manuale in cassetta

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in acciaio

Maturazione: acciaio e Tonneau

Formato: bottiglia da 0,75 l - Magnum

Permanenza sui lieviti: 60 mesi

Tipologia: <5 g/l - Extra Brut

Grado alcolico: 12,0% Vol

Di colore giallo paglierino intenso, dalle bollicine fini e persistenti.

Nel sofisticato bouquet si intrecciano una delicata fragranza di pasticceria secca, di dolce al limone, una nota di cera d'api a una più rinfrescante di frutta agrumata (cedro, pompelmo rosa) e di lampone, e una sottile sfumatura tostatura di nocciole.

Il tempo ha dato il suo contributo alla complessità. Frutto del lungo affinamento sui lieviti e del sapiente uso del legno, una nota di mela matura grattugiata ne definisce la personalità come solo i più grandi spumanti sanno manifestare.

La bollicina, cremosa, avvolge la croccante acidità. Vibrante e minerale, il finale, intrigante, si allunga su note fruttate e fragranti.