



## VIRTUS MAGNUM BRUT

### VENDEMMIA: 2016

**Varietà:** Pinot Nero e Chardonnay

**Densità di impianto:** circa 5000 ceppi ad ettaro

**Forma di allevamento:** guyot

**Raccolta:** Manuale in cassette da 15 kg

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

**Affinamento:** 70 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% vol

**Colore:** giallo paglierino

**Sentori:** Fiori gialli, frutta a polpa bianca e pan brioche

**Temperatura di servizio:** per apprezzarlo a pieno va servito freddo, ma non ghiacciato 4-6 C.

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

### VINTAGE: 2016

**Variety:** Pinot Noir and Chardonnay

**Planting density:** 5,000 vines per hectare

**Training system:** Guyot

**Harvest:** Manual in boxes of 15 kg

**Production:** about 80 q.li per hectare

**Aging:** 70 months on yeasts

**Alcohol content:** 12% vol

**Colour:** straw yellow

**Hints:** Yellow flowers, white fruit and pan brioche

**Serving temperature:** to appreciate it fully serve cold, but not frozen 4-6 C.

**Serving suggestions:** appetizers based on fish, tempura and smoked salmon

