

Montaldo Rosé	Pjafóc Bianco	Bouquet Dry	Bouquet Fleuret	Loghino Dante	Al Prim
SPUMANTE	SPUMANTE EXTRA DRY	SPUMANTE	BIANCO FRIZZANTE	BIANCO DI CUSTOZA	GARDA COLLI MANTOVANI BIANCO
<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico caratterizzato dalla presenza di sassi e ghiaia alternati ad argilla.</p> <p>Uve: Lambrusco 50%, Garganega, Chardonnay 50%.</p> <p>Colore: Rosato.</p> <p>Profumo: Gradevole, fruttato.</p> <p>Sapore: Gradevole e persistente, leggermente acidulo.</p> <p>Temperatura di servizio: 6° - 8° C</p> <p>Volume: 12% Acidità totale: 6,50 gr/l Zuccheri residui: 12 gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico caratterizzato dalla presenza di sassi e ghiaia alternati ad argilla.</p> <p>Uve: Trebbiano Pinot grigio Giallo, Garganega, Incrocio Manzoni</p> <p>Colore: Giallo paglierino.</p> <p>Profumo: Intenso, morbido, armonico di corpo.</p> <p>Temperatura di servizio: 6° - 8° C</p> <p>Volume: 12% Acidità totale: 6,50 gr/l Zuccheri residui: 14 gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico caratterizzato dalla presenza di sassi e ghiaia alternati ad argilla.</p> <p>Uve: Trebbiano Giallo, Garganega, Incrocio Manzoni</p> <p>Colore: Giallo paglierino.</p> <p>Profumo: Intenso, morbido, armonico di corpo.</p> <p>Temperatura di servizio: 6° - 8° C</p> <p>Volume: 11% Acidità totale: 6,50 gr/l Zuccheri residui: 14 gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico caratterizzato dalla presenza di sassi e ghiaia alternati ad argilla.</p> <p>Uve: Trebbiano Giallo, Garganega, Incrocio Manzoni</p> <p>Colore: Giallo paglierino.</p> <p>Profumo: Intenso, morbido, armonico di corpo.</p> <p>Temperatura di servizio: 8° - 10° C</p> <p>Volume: 12% Acidità totale: 6,50 gr/l Zuccheri residui: 14 gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico caratterizzato dalla presenza di sassi e ghiaia alternati ad argilla.</p> <p>Uve: Garganega, Trebbiano giallo e Chardonnay.</p> <p>Colore: Giallo paglierino.</p> <p>Profumo: Fine e lievemente fruttato.</p> <p>Sapore: Intenso, morbido, armonico.</p> <p>Temperatura di servizio: 8° - 12° C</p> <p>Volume: 12% Acidità totale: 5,0 gr/l Zuccheri residui: 8 gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico.</p> <p>Uve: garganega, Trebbiano giallo e Chardonnay.</p> <p>Colore: Giallo paglierino.</p> <p>Profumo: Fine e lievemente fruttato.</p> <p>Temperatura di servizio: 8° - 10° C</p> <p>Volume: 12% Acidità totale: 5,0 gr/l Zuccheri residui: 8 gr/l</p>



R I C O N O S C I M E N T I C A N T I N E V I R G I L I

Medaglia d'oro al concorso enologico internazionale VINITALY 2015, RAYS lambrusco Mantovano
Medaglia d'oro al concorso enologico internazionale VINITALY 2015, Lambrusco Mantovano Loghino Dante
Attestato di merito premio "Matilde di Canossa 2015"
// Lambrusco Montaldo Rays
Attestato di merito premio "Matilde di Canossa 2014"
// Lambrusco semisecco Vergilius
Attestato di merito premio "Matilde di Canossa2014"
// Lambrusco Montaldo Rays
Medaglia d'oro al concorso enologico internazionale VINITALY 2014, Vergilius red vine lambrusco Mantovano
Medaglia d'argento al concorso enologico internazionale VINITALY 2014, RAYS lambrusco Mantovano
Gran Menzione al concorso enologico internazionale VINITALY 2014, Pjafóc lambrusco IGT provincia di Mantova
Quattro Rosa Comune VINIPLUS 2012, Lambrusco Pjafóc
Premio Rosa d'Argento VINIPLUS 2012, Lambrusco Mantovano Luna di Marzo 2010
Medaglia d'Argento al Concorso Enologico Internazionale VINITALY 2011, Lambrusco Pjafóc

Vincitore del "Premio Douja d'Or" vini D.O.C.G. e D.O.G.G.
// Asti 2010, Lambrusco Montaldo Rays
Gran medaglia d'Oro al Concorso Enologico VINITALY 2010
// Categoria "Vini frizzanti a denominazione d'origine e indicazione geografica", Lambrusco Montaldo RaysGran

Menzione al Concorso Enologico VINITALY 2010
// Categoria "Vini frizzanti a denominazione d'origine e indicazione geografica", Lambruschi Pjafóc e Loghino Dante
Diploma di Merito Città di Villafranca categoria "Vini frizzanti"
// Anno 2009, Lambrusco Loghino Dante
Diploma di Merito Città di Villafranca categoria "Spumanti metodo Charmat" anno 2009, Spumante Bouquet
TOP Hundred 2008 (100 migliori vini italiani) da Il Glosario, Lambrusco Pjafóc
Diploma di Merito al "Paglio dei vini frizzanti"
// Ghirlandina d'Oro" anno 2008, Lambrusco Pjafóc
Attestato di Menzione Speciale al "Paglio dei Vini frizzanti"
// Ghirlandina d'Oro" anno 2006, Lambrusco Pjafóc
Vincitore del "Premio Douja d'Or" vini D.O.C.G. e D.O.G.G.
// Asti 2006, Lambrusco Montaldo Rays
Attestato di merito Premio "Matilde di Canossa"
// Ghirlandina d'Oro" anno 2002, Lambrusco Red Wine
Medaglia d'oro Lambrusco Mantovano Loghino Dante 2002
Diploma di merito Lambrusco Mantovano Gallo d'oro 2002, Lambrusco Mantovano Virgilius 2002

In base all'annata di produzione le caratteristiche organolettiche potrebbero subire variazioni.

CANTINE
VIRGILI
MANTOVA

via Donati, 2 - Mantova
T +39 0376 322560
F +39 0376 223323
www.cantinevirgili.com

E' stata fondata agli inizi del 1900 da Angelo Virgili, discendente di Luigi, che vide nella vigna una valida alternativa alla zootecnia radicata sul territorio. Fu così che iniziarono il primo impianto di vite nel fondo chiamato "IL SERRAGLIO".

Agli inizi del 90 acquisiscono l'azienda "Montaldo" situata a nord di Mantova sulle colline moreniche che fanno da diga naturale formatasi durante le glaciazioni al lago di Garda. A Mantova centro geografico ed economico della provincia si trova la cantina di trasformazione.
La Cantina Virgili sta sviluppando un programma molto ambizioso e dinamico di esportazione in vari Paesi, e soprattutto negli Stati Uniti ed in Europa.



The family wine business was founded by Angelo Virgili at the beginning of 1900. He was Luigi's son and he realized that planted with vines could represent an important choice among the different possibilities of loud under cultivation. That's why they began with the first vineyard called "Serraglio".

At the beginning of IPPO they bought "Montaldo" firm which is situated in the north of Mantova in a beautiful and interesting area called "Moreniche Hills" near the lake of Garda. The place where you can find the processing of wine grapes is situated in Mantova (important geographic and economic centre of the province). The family wine business "Virgili" is developing a very ambitious and dynamic export programme to a lot of different countries above all the United States and Europe.

CANTINE
VIRGILI
MANTOVA

Rays		Pjaföc Imperiale		Pjaföc		Vergilius Red		Moretum		Loghino Dante		Vergilius Viola		Gallo d'oro		Al Ters		Al Second		Loghino Dante		Inciostar	
LAMBRUSCO MANTOVANO		PROVINCIA DI MANTOVA LAMBRUSCO		PROVINCIA DI MANTOVA LAMBRUSCO		LAMBRUSCO MANTOVANO		PROVINCIA DI MANTOVA LAMBRUSCO		LAMBRUSCO MANTOVANO		PROVINCIA DI MANTOVA LAMBRUSCO		LAMBRUSCO MANTOVANO		ALTO MINCIO MERLOT IGT		ALTO MINCIO CABERNET SAUVIGNON IGT		LAMBRUSCO AMABILE		PROVINCIA DI MANTOVA LAMBRUSCO	
<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 50 metri di altitudine, su suolo di origine morenica.</p> <p>Uve: Lambrusco Ruberti, Lambrusco Salamino, Ancellotta.</p> <p>Colore: Rosso rubino, tendente al granato.</p> <p>Profumo: vinoso, fruttato con sentori di viola e ribes.</p> <p>Sapore: Gradevole e persistente.</p> <p>Served at temperature of: 14°-18° C.</p> <p>Alcol: 12 %.</p> <p>Acidità totale: 6,2 gr/l.</p> <p>Zuccheri residui: 12 gr/l.</p>	<p>Geographic placing: The vineyards are 50 meters above sea level. The soil is stony.</p> <p>Grapes: Lambrusco Ruberti, Lambrusco Salamino, Ancellotta.</p> <p>Colour: Ruby red</p> <p>Perfume: vinous, fruity with violet and red</p> <p>Taste: pleasant and persistent.</p> <p>Served at temperature of: 14°-18° C.</p> <p>Alcol: 12%</p> <p>Total acidity: 6.2 gr/l</p> <p>Residue sugars: 12 gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico.</p> <p>Grapes: Lambrusco Ruberti, Lambrusco Salamino, Ancellotta.</p> <p>Colour: Ruby red</p> <p>Perfume: vinous, fruity with violet and red</p> <p>Taste: pleasant and persistent.</p> <p>Served at temperature of: 16°-18° C.</p> <p>Alcol: 11%</p> <p>Total acidity: 6,2 gr/l.</p> <p>Residue sugars: 14 gr/l.</p> <p>Temperatura di servizio: 16° - 18° C</p> <p>Volume: 11%</p> <p>Acidità totale: 6,20 gr/l</p> <p>Zuccheri residui: 14 gr/l</p>	<p>Geographic placing: The vineyards are 150 meters above sea level. The soil is stony.</p> <p>Grapes: Lambrusco Ruberti, Lambrusco Salamino, Ancellotta.</p> <p>Colour: Ruby red</p> <p>Perfume: vinous, fruity with violet and red</p> <p>Taste: pleasant and persistent.</p> <p>Served at temperature of: 16°-18° C.</p> <p>Alcol: 11%</p> <p>Total acidity: 6,20 gr/l</p> <p>Residue sugars: 16gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 50 metri di altitudine, su suolo argilloso.</p> <p>Uve: Lambrusco Ruberti, Ancellotta.</p> <p>Colore: Rosso rubino tendente al granato.</p> <p>Profumo: vinoso, fruttato con sentori di viola e ribes.</p> <p>Sapore: Gradevole e persistente.</p> <p>Temperatura di servizio: 14°-18° C</p> <p>Alcol: 11 %.</p> <p>Acidità totale: 6,20 gr/l.</p> <p>Zuccheri residui: 12 gr/l</p>	<p>Geographic placing: The vineyards are 50 meters above sea level. The soil is stony.</p> <p>Grapes: Lambrusco Ruberti, Ancellotta.</p> <p>Colour: Ruby red</p> <p>Perfume: vinous, fruity with violet and red</p> <p>Taste: pleasant and persistent.</p> <p>Served at temperature of: 14°-18° C.</p> <p>Alcol: 11%</p> <p>Total acidity: 6,2 gr/l</p> <p>Residue sugars: 12 gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 50 metri di altitudine, su suolo argilloso ma ben drenato.</p> <p>Uve: Lambrusco Salamino, Ancellotta.</p> <p>Colore: Rosso rubino tendente al granato.</p> <p>Profumo: vinoso, fruttato con sentori di viola e ribes.</p> <p>Sapore: Gradevole e persistente.</p> <p>Temperatura di servizio: 16°-18° C</p> <p>Alcol: 11 %.</p> <p>Acidità totale: 6,2 gr/l</p> <p>Zuccheri residui: 12 gr/l</p>	<p>Geographic placing: The vineyards are 50 meters above sea level. The soil is stony.</p> <p>Grapes: Lambrusco Ruberti, Ancellotta.</p> <p>Colour: Ruby red</p> <p>Perfume: vinous, fruity with violet and red</p> <p>Taste: pleasant and persistent.</p> <p>Served at temperature of: 16°-18° C.</p> <p>Alcol: 11%</p> <p>Total acidity: 6,2 gr/l</p> <p>Residue sugars: 12 gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 50 metri di altitudine, su suolo argilloso ma ben drenato.</p> <p>Uve: Lambrusco Salamino, Ancellotta.</p> <p>Colore: Rosso rubino tendente al granato.</p> <p>Profumo: Vinoso, fruttato con sentori di viola e ribes.</p> <p>Sapore: Gradevole e persistente.</p> <p>Temperatura di servizio: 16° - 18° C</p> <p>Alcol: 11%</p> <p>Acidità totale: 6,2 gr/l</p> <p>Zuccheri residui: 12 gr/l</p>	<p>Geographic placing: The vineyards are 150 meters above sea level. The soil is stony.</p> <p>Grapes: viti di Merlot.</p> <p>Colore: Rosso rubino.</p> <p>Profumo: Vinoso, intenso.</p> <p>Sapore: Intenso, morbido, armonico di corpo.</p> <p>Temperatura di servizio: 16°-18° C.</p> <p>Alcol: 12%.</p> <p>Acidità totale: 5,0 gr/l.</p> <p>Zuccheri residui: 8 gr/l</p>	<p>Geographic placing: The vineyards are 150 meters above sea level. The soil is stony.</p> <p>Grapes: Cabernet Sauvignon.</p> <p>Colore: Rosso rubino.</p> <p>Profumo: Vinoso, intenso.</p> <p>Sapore: Intenso, morbido, armonico di corpo.</p> <p>Temperatura di servizio: 16°-18° C.</p> <p>Alcol: 13%.</p> <p>Acidità totale: 5,5 gr/l.</p> <p>Zuccheri residui: 3 gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 50 metri di altitudine, su suolo argilloso.</p> <p>Uve: Lambrusco Ruberti, Ancellotta.</p> <p>Colore: Rosso rubino tendente al granato.</p> <p>Profumo: Vinoso, fruttato con sentori di viola e ribes.</p> <p>Sapore: Gradevole e persistente.</p> <p>Temperatura di servizio: 16°-18° C</p> <p>Alcol: 11%</p> <p>Acidità totale: 6,20 gr/l</p> <p>Zuccheri residui: 20 gr/l</p>	<p>Geographic placing: The vineyards are 50 meters above sea level, clayey soil.</p> <p>Grapes: Lambrusco Ruberti, Ancellotta.</p> <p>Colour: Ruby Red</p> <p>Perfume: Vinous, fruity with violet and red</p> <p>Taste: Pleasant and persistent</p> <p>Served at temperature: 14°-18° C</p> <p>Alcol: 11%</p> <p>Total acidity: 6.20 gr/l</p> <p>Residue sugars: 20 gr/l</p>	<p>Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 50 metri di altitudine, su suolo argilloso.</p> <p>Uve: Lambrusco Ruberti, Ancellotta.</p> <p>Colore: rosso rubino</p> <p>Profumo: vinoso e fruttato</p> <p>Sapore: corposo e gradevole</p> <p>Temperatura di servizio: 10°-12° C</p> <p>Alcol: 11%</p> <p>Total acidity: 6,20 gr/l</p> <p>Residue sugars: 20 gr/l</p>										

