

SPUMANTE

ANTE

UNICO FRIZZANTE

PI CUSTOZA

Collocazione geografica vigneti: I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenica caratterizzato dalla presenza di sassi e ghiaie alternati a ghiaia attenaria.
Aree: Uve: Lambrusco 50%, Manganega, Chardonnay 50%.
Colore: Rosato.
Profumo: Gradevole, fruttato.
Sapore: Gradevole è persistente, leggermente acido.
Temperatura di servizio: 6°-8° C
Volume: 12%
Acidità totale: 6,50 gr/l
Zuccheri residui: 12 gr/l

Geographic placings:	Collocazione geografica vigneti:
the vineyards are 50 meters above sea level.	I vigneti sono siti a 150 metri di altezza, su suolo di origine morenico caratterizzato dalla presenza di sassi e ghiaia alternati ad argilla.
The soil is stony. Colours: Lambrusco 50%, Garganega, 50%, Chardonnay 50%.	Uve: Trebbiano Pinot grigio Giallo, Garganega, Inicchio Manzoni
Colour: Rosé Perfume: Vinous, fruity	Colore: giallo paglierino
Characteristics: pleasant and persistent.	Profumo: intenso, gentile
Served at temperature of 6°-8°	Sapore: intenso, morbido, armonico di corpo
1. Alcol: 12% Total acidity: 6.5 g/l Residue sugars: 12 g/l	Temperatura di servizio: 6-8°C Volume: 12% Acidity totale: 6.5 g/l Zuccheri residui: 14 g/l

Geographic placing:	Collocazione geografica vigneti:
vineyards are meters above sea level.	gli vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico
the soil is stony.	Uve: uve Trebbiano Giallo, Garganega, Croccio Manzoni.
Trebbiano giallo.	Colo: Giallo paglierino.
Garganega.	Profumo: Intenso, generale, armonico
Croccio Manzoni.	di corpo
Light Yellow	Temperatura di servizio: 6°- 8°C.
Flavor: Strong perfume; Strong, light, pleasant	Alcol: 12% Acidità: 6.5 gr/l residue sugars: 14 gr/l
Served at temperature of	Zuccheri residui: 8 gr/l
14°C. Alcol: 12% Acidità: 6.5 gr/l residue sugars: 14 gr/l	

Geographic placing:	Collocazione geografica vigneti:
Vineyards metres above sea level.	I vigneti sono siti a 150 metri di altezza, su suolo di origine morenico caratterizzato dalla presenza di sassi e ghiaia alternati ad argilla.
soil is stony. soils: grapes biano Giallo, Giallo, Incrocio Manzoni.	Uve: Trebbiano Giallo, Garganega, Incrocio Manzoni.
soil is stony, gentle slope: Strong, gentle soil: Strong, light, pleasant.	Colore: Giallo pagliero.
Served at temperature of 12°C. Alc%: 12% Volume: 7.5 gr/l. sugars: 8gr/l	Profumo: Intenso, gentile.
	Sapore: Intenso, monoblocco, armonico di corpo.
	Temperatura di servizio: 8°-10° C
	Volume: 11%
	Acidità totale: 6,50 gr/l
	Zuccheri residui: 14 gr/l

Geographic plating:	Collocazione geografica vigneti:
Vineyards are located above sea level, soil is stony.	The vigneti sono siti a 150 metri di altezza sopra il livello del mare, caratterizzato da una sabbia rocciosa.
Grapes:	Uve:
Round, giallo, long, incroci manzoni.	Garganega, Trebbiano giallo e Chardonnay.
Colour: Light yellow	Colore: Giallo paglierino.
Flavour: Strong, gentle, strong, light pleasant.	Profumo: Fine e lievemente fruttato.
Served at temperature:	Sapore: Intenso, morbido, armonico.
8°-10°C	Temperatura di servizio: 8°-12°C
volume: 11% alcohol: 6.5 gr/l sugar: 14 gr/l	Umidità: 12% Acidità totale: 5.0 gr/l Zuccheri residui: 8 gr/l

geographic	Collocazione	Geo-
Reading: The areas are 150 meters above sea level.	geografica vigneti: I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico.	I The vineyard 150 meter The soil Grapes:
oil: It is stony.	Uve: garganega, Trebbiano giallo e Chardonnay.	Trebbiani Gar- Chard. Colou-
tour: Light	Colore: Giallo paglierino.	Perfum:
Yellow	Profumo: Fine e lievemente fruttato.	
tree: Slightly	Sapore: Intenso, morbido, armonico.	Taste: Strong Fru- Se- tempera-
fruity	Temperatura di servizio: 8°-12°.	Alcol: 12%
long, light,	Acidità totale: 5,0	acidità: Residue
pleasant.	gr: Zuccheri residui: 8 gr/l	
Served at		
temperature of:		
8° - 12°		
lume: 12% ity: 5,0 gr/l		
sugar: 8 gr/l		

graphic placing: bars are s above sea level, is stony, grapes Giallo, Canegane, donnay, ear: Light Yellow, Ear: Light fruity fragrant, light, pleasant served or type of: 8°-10° C % Total 5:0 gr/l sugars: 8gr/l

Medaglia d'oro al concorso VINITALY 2015, RAYS lamb
Medaglia d'oro al concorso VINITALY 2015, Lambrusco "Il Brutto"
Attestato di merito premio "Il Brutto" // Lambrusco Montaldo Ray
Attestato di merito premio "Il Brutto" // Lambrusco semisecco Veneto
Attestato di merito premio "Il Brutto" // Lambrusco Montaldo Ray
Medaglia d'oro al concorso VINITALY 2014, Vergilius lamb
Medaglia d'argento al concorso VINITALY 2014, RAYS lamb
Gran Menzione al concorso VINITALY 2014, Piafiori lamb
Quattro Rose Camune VINIPUL
Premio Rosa D'Argento VINIPUL
Luna di Marzo 2010
Medaglia d'Argento al Concorso VINITALY 2011, Lambrusco Ray
Vincitore del "Premio D'Argento" di Usl-Azi 2010, L'etichetta Moncalvo

enologico internazionale
rusco Mantovano
enologico internazionale
Mantovano Logino Dante
Matilde di Canossa 2015"
s
Matilde di Canossa 2014"
ergilus
Matilde di Canossa 2014"
s
enologico internazionale
vino lambrusco Mantovano
enologico Internazionale
rusco Mantovano
enologico internazionale
rusco IGT provincia di Mantova
US 2012, Lambrusco Piacoc
LUS 2012, Lambrusco Mantovano
enologico Internazionale
Jafoc
Or' vini D.O.C. e D.O.C.G.,
tolo Pavia

a fondata agli inizi del 1900 da Angelo Virgili, erede di Luigi, che vide nella vigna una via alternativa alla zootecnia radicata sul territorio. Fu così che iniziarono il primo impianto di coltivazione della vite nel fondo chiamato "IL SERRAGLIO".

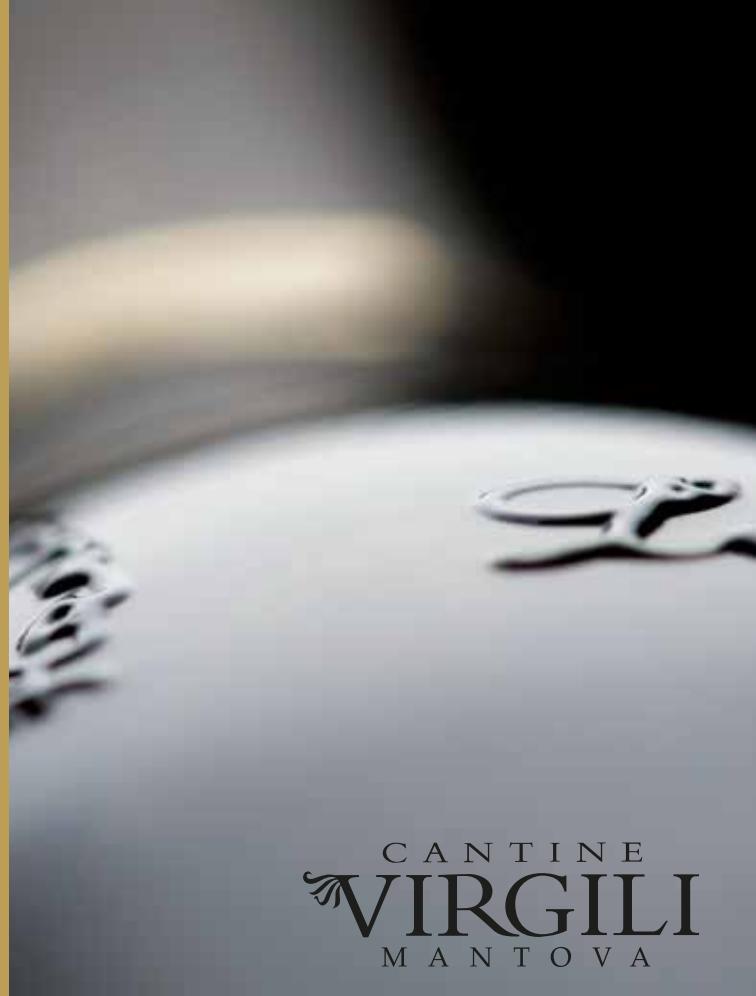
Nei anni 90 acquisiscono l'azienda "Montaldo" situata a nord di Mantova sulle colline moreniche, dove vennero da diga naturale formatisi durante le inondazioni al lago di Garda. A Mantova centro, il traffico ed economico della provincia si trova largamente in trasformazione.

Angela Virgili sta sviluppando un programma aziendale ambizioso e dinamico con esportazione in vari Paesi, ma soprattutto negli Stati Uniti d'America e in Europa.



RICONOSCIMENTI C

N T I N E V I R G I L I



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

