

**La Vineria**  
di Montepulciano

# ANCESTRALE

AZIENDA AGRICOLA **BORGO MONCALVO**

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

VITIGNI: PINOT NERO 100%

GRAPES: PINOT NERO 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 ROSATO  
TENDENTE ALL'ARANCIO CON RIFLESSI  
LUCENTI

COLOR: PINK TO ORANGE COLOR WITH GLOSSY  
REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: PROFUMO  
CANGIANTE, FRUTTATO CON SENTORE  
DI CROSTA DI PANE E NOCCIOLA  
TOSTATA

AROMA: CHANGING, FRUITY AROMA WITH HINT OF  
BREAD CRUST AND TOASTED HAZELNUT

ESAME GUSTATIVO: GUSTO MORBIDO, DI  
BUONA COMPLESSITA' E PERSISTENZA

TASTE: SOFT TASTE, WITH GOOD COMPLEXITY AND  
PERSISTENCE

