



CANTINE  
**VIRGILI**  
MANTOVA











GRAN MEDAGLIA D'ORO  
AL CONCORSO ENOLOGICO VINITALY 2010  
CATEGORIA "VINI FRIZZANTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE E INDICAZIONE GEOGRAFICA"





SPUMANTE

## Montaldo Spumante Brut

---

**Collocazione 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.

**Uve:** Pinot grigio incrocio Manzoni Chardonnay.

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** Intenso, gentile.

**Sapore:** Intenso, morbido, armonico di corpo.

**Temperatura di servizio:** 6° - 8° C

**Volume:** 12%

**Acidità totale:** 6,5 gr/l

**Zuccheri residui:** 10 gr/l







## Bouquet Spumante Dry

---

**Collocazione 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.

**Uve:** Trebbiano Giallo, Garganega, Incrocio Manzoni.

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** Intenso, gentile.

**Sapore:** Intenso, morbido, armonico di corpo.

**Temperatura di servizio:** 6° - 8° C

**Volume:** 12%

**Acidità totale:** 7,50 gr/l

**Zuccheri residui:** 8 gr/l

## Bouquet Oro Bianco Frizzante

---

**Collocazione 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.

**Uve:** Trebbiano Giallo, Garganega, Incrocio Manzoni.

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** Intenso, gentile.

**Sapore:** Intenso, morbido, armonico di corpo.

**Temperatura di servizio:** 6° - 8° C

**Volume:** 11%

**Acidità totale:** 6,50 gr/l

**Zuccheri residui:** 14 gr/l





## Montaldo Rosé Spumante

---

**Collocazione 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.

**Uve:** Lambrusco 50%, Garganega, Chardonnay 50%.

**Colore:** Rosato.

**Profumo:** Gradevole, fruttato.

**Sapore:** Gradevole e persistente, leggermente acidulo.

**Temperatura di servizio:** 6° - 8° C

**Volume:** 12%

**Acidità totale:** 6,50 gr/l

**Zuccheri residui:** 12 gr/l



## Al Prim Garda Colli Mantovani Bianco

---

**Collocazione 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.

**Uve:** Garganega, Trebbiano Giallo e Chardonnay.

**Colore:** Giallo paglierino.

**Profumo:** Fine e lievemente fruttato.

**Sapore:** Intenso, morbido, armonico.

**Temperatura di servizio:** 8° - 10° C

**Volume:** 12%

**Acidità totale:** 5,0 gr/l

**Zuccheri residui:** 8 gr/l





## Al Secondo Alto Mincio Cabernet Sauvignon IGT

---

**Collocazione 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.

**Uve:** Cabernet Sauvignon in purezza.

**Colore:** Rosso rubino.

**Profumo:** Vinoso, intenso.

**Sapore:** Intenso, morbido, armonico di corpo.

**Temperatura di servizio:** 16° - 18° C

**Volume:** 12%

**Acidità totale:** 5,0 gr/l

**Zuccheri residui:** 8 gr/l

## Al Tèrs Alto Mincio Merlot IGT

---

**Collocazione 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.

**Uve:** Garda Merlot.

**Colore:** Rosso rubino.

**Profumo:** Vinoso, intenso.

**Sapore:** Intenso, morbido, armonico.

**Temperatura di servizio:** 16° - 18° C

**Volume:** 12%

**Acidità totale:** 5,0 gr/l

**Zuccheri residui:** 8 gr/l







## Riconoscimenti

Quattro Rose Camune VINIPLUS 2012, Lambrusco Pjafoc

Premio Rosa d'Argento VINIPLUS 2012, Lambrusco Mantovano Luna di Marzo 2010

Medaglia d'Argento al Concorso Enologico Internazionale VINITALY 2011, Lambrusco Pjafoc

Vincitore del "Premio Douja d'Or" vini D.O.C. e D.O.C.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 Rays

Gran Menzione al Concorso Enologico VINITALY 2010 - categoria "Vini frizzanti a denominazione d'origine e indicazione geografica", Lambruschi Pjafoc 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 Pjafoc

Diploma di Merito al "Paglio dei vini frizzanti - Ghirlandina d'Oro" anno 2008, Lambrusco Pjafoc

Attestato di Menzione Speciale al "Paglio dei Vini frizzanti - Ghirlandina d'Oro" anno 2006, Lambrusco Pjafoc

Vincitore del "Premio Douja d'Or" vini D.O.C. e D.O.C.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





CANTINE  
**VIRGILI**  
MANTOVA

via Donati, 2 - Mantova

T +39 0376 322560

F +39 0376 223323

[www.cantinevirgili.com](http://www.cantinevirgili.com)