



MC20 V.S.Q. METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO



IT La passione di famiglia per la produzione di grandi vini ci porta ad abbracciare sempre nuove sfide.

Nasce così nel 2020 la nostra nuova cantina in Barolo, che ci permette di far crescere in un ambiente ideale i nostri progetti. Un momento così fondamentale andava celebrato in un modo altrettanto importante, rilanciando con una nuova appassionante sfida: il nostro primo spumante metodo classico.

Frutto dell'eleganza dello Chardonnay e di trenta lunghi mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia, il dosaggio zero ne esalta le caratteristiche varietali. Un vino nato per celebrare ogni giorno qualcosa di speciale.

EN *Our family's passion for producing great wines makes us always embrace new challenges.*

One of the most important happened in 2020, when we inaugurated our new cellar in Barolo, which will allow us to develop our projects in an ideal environment. Such a fundamental moment had to be celebrated in an equally important way, and with a new intriguing challenge: our first classic method sparkling wine.

As a result of the elegance of Chardonnay and thirty long months of aging sur lie in the bottle, this wine expresses the varietal characteristics at its best, thanks to its zero dosage. A wine created to celebrate something special every day