

1930



Metodo Classico
Brut Nature
vino spumante di qualità



CANTINE DI MARZO
DAL 1647

a mio padre

Fu nel 1926, che, per la prima volta, l'azienda spumantizzò il suo vino di uva Greco con il metodo classico, diventando un precursore dello spumante in Campania. 1930 rappresenta l'anno di nascita di Filippo di Somma, principe del Colle, figlio di Maria Di Marzo e amministratore dell'azienda per più di trent'anni fino alla sua morte, l'11 ottobre 2019. Questo vino spumante che gli è dedicato, è l'ultima novità dell'azienda, in omaggio al suo impegno per mantenere vivo un patrimonio vitivinicolo plurisecolare risalente al 1647.

Vino Spumante di Qualità - Metodo Classico Dosaggio Zero
prodotto in Italia da

Azienda Agricola di Marzo, S.S. 371 - 83010 Tufo (Av) Italia
www.cantinedimarzo.it

Annata: 2018

Sboccatura: 06/2021

ICQRF AV210

CONTIENE SOLFITI - NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

Può contenere tracce di lieviti



75 cl e

PRODOTTO IN ITALIA

13,5 % vol