



Brut Durello

Brut Durello Metodo Classico

VITIGNI: Durella.

VIGNETO: pergola veronese sulle pendici del Monte Calvarina in località Brenton, Comune di Roncà a 300 metri di altitudine. Terreno argilloso di origine vulcanica. 2500 viti/ha.

ETA' VIGNETO: 30 anni.

RACCOLTA: manuale in cassette da 10 kg.

PERIODO: fine Settembre.

FERMENTAZIONE: uva pressata intera (senza diraspatura) e fermentata in serbatoi di acciaio.

MATURAZIONE: rimane in acciaio sui lieviti fino all'inizio della primavera successiva.

SPUMANTIZZAZIONE: tiraggio dopo 8 mesi dalla vendemmia e mantenimento sui lieviti per 9 mesi. Remuage manuale su pupitre.

ALLA VISTA: giallo paglierino chiaro con riflessi verdi.

ALL'OLFATTO: molto fresco con evidenze di pesca, albicocca e pera.

AL PALATO: perlage fine e persistente, intensa acidità molto elegante e raffinata.

ABBINAMENTI: spumante molto "gastronomico" in particolare con focacce, torte salate, formaggi e prosciutto crudo.

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 gr/lt.