

Vino spumante Durello brut



[Flute (75 cl)], [11,5% vol]

TIPOLOGIA

Vino spumante Durello brut

VITIGNI PRINCIPALI

Durella

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalle zone vocate del Veneto, in particolare dalla zona collinare compresa tra la provincia di Verona e Vicenza.

TERRENI

Terreni prevalentemente collinari, argilloso-calcarei, di origine vulcanica, che conferiscono un'ottima acidità e mineralità rendendo questo vitigno particolarmente adatto alla spumantizzazione.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Giallo paglierino intenso e brillante con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

La freschezza è la caratteristica predominante del Durello, sia per le note agrumate, citrine e di mela verde, sia per l'acidità e la mineralità molto lunga che si percepisce in bocca.

GUSTO

In bocca è un'esplosione di freschezza e mineralità. Note tipiche di frutta acerba e agrumi e delicati sentori floreali.

ABBINAMENTI

La sua freschezza lo rende ideale come aperitivo. Può accompagnare l'intero pasto. Particolarmente indicato con pesce crudo o fritto, ricche insalate, carne bianca, formaggio freschi e verdure grigliate.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

6-8°

GRADO ALCOLICO

11,5%vol

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano
Via S. Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)