

## Vino spumante Durello brut



Flute ( 75 cl )

### 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)