

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)