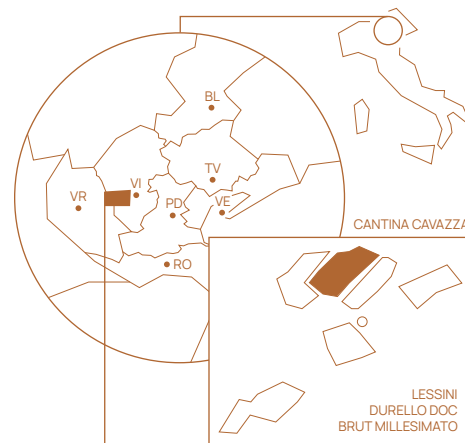


Questo Durello Spumante nasce nelle colline vulcaniche della Lessinia, di cui mineralità e sapidità ne sono chiara espressione. Interpretazione moderna di un vitigno autoctono, l'uva Durella, coltivata da secoli sulle nostre colline.



	<p>VISTA</p> <p>Giallo verdolino brillante.</p>	<p>OLFATTO</p> <p>Note agrumate e leggera nota idrocarburaica.</p>	<p>GUSTO</p> <p>Fresco, minerale e leggere note floreali.</p>	
---	--	---	--	---

INFORMAZIONI TECNICHE	<p>ORIGINE</p> <p>Dalla Durella, vitigno autoctono dei Lessini di cui si ha testimonianza sin dal Medioevo.</p>	<p>ETÀ MEDIA DELLE VITI</p> <p>5 anni</p>
	<p>ZONA DI PRODUZIONE</p> <p>Sui Colli della Lessinia, in zona pedecollinare di origine vulcanica nel vigneto attiguo alla cantina.</p>	<p>EPOCA DELLA VENDEMMIA</p> <p>Prima metà di Ottobre</p>
	<p>TIPOLOGIA DEL TERRENO</p> <p>Terreni vulcanici, composti da tufo e basalto, ricchi di ferro, magnesio e altri microelementi.</p>	<p>VINIFICAZIONE</p> <p>In bianco, a temperatura controllata di 16 °C. Rimane per circa 2 mesi a contatto con le fecce fini e viene fatto un batonnage settimanale.</p>
	<p>VITIGNI</p> <p>Durella 100%</p>	<p>PRESA DI SPUMA</p> <p>Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.</p>
	<p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</p> <p>Pergoletta</p>	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<p>ALCOOL SVOLTO</p> <p>12% Vol.</p>	ESAME ORGANOLETTICO	<p>Colore giallo verdolino brillante, perlage fine e persistente. Al naso spiccano aromi di agrumi e una nota di idrocarburi. Al palato risulta fresco, minerale, con una buona acidità che caratterizza il corpo del vino.</p>
	<p>RESIDUO ZUCCHERINO</p> <p>6 g/l</p>		<p>TEMPERATURA DI SERVIZIO</p> <p>8-10 °C</p>
	<p>ACIDITÀ TOTALE</p> <p>6,7 g/l</p>		<p>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</p> <p>Eccellente come aperitivo, da abbinare ad un tagliere di prodotti della zona come l'Asiago DOP, il Monte Veronese DOP e la Sopressa Vicentina DOP.</p>
	<p>BOTTIGLIA</p> <p>e 750 ml</p>		

