



D.O.C

Tipologia vino: Metodo Italiano D.O.C. Brut

Volume della bottiglia: 750 ml - 1500 ml

Uve: 70% Durella - 30% Garganega

Origine: Posizione pedemontana particolarmente esposta e ventilata sulle pendici del Monte Calvarina. Suolo vulcanico, moderatamente calcareo ed ottimamente drenante. Altitudine compresa tra i 250 m ed i 450 m slm

Sistemi d'allevamento: Pergola veronese

Densità d'impianto: 3000 ceppi/ettaro

Resa: 150 q/uva/ettaro

Resa di vino: 60% pari a 90 hl/ha

Età media delle viti: 30 anni

Periodo di vendemmia:

Fine Settembre, inizio di Ottobre. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno

Vinificazione:

Pressatura soffice

Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione in piccoli contenitori di acciaio inox AISI 316, in totale assenza di solforosa

Affinamento: Affinamento medio 12 mesi in piccole vasche di acciaio ed in bottiglia. La presa di spuma avviene in autoclavi di piccola dimensione, con giornalieri batonage, per un periodo minimo di 90 gg

Stabilizzazione: Statica a freddo

Alcohol: 12% vol

Note sensoriali delineate dall'enologo:

Alla vista: Colore giallo paglierino dorato, con riflessi leggermente verdognoli

All'olfatto: Profumi e note balsamiche, sensazioni di frutta verde e gialla e nuances esotiche

Al palato: Evidente la nota fruttata, agrumata, con nuances balsamiche. Nel finale emerge la mandorla ancora immatura. Buon corpo

Perlage: Bollicina fine e persistente

Finale: Buon equilibrio

Abbinamenti: ottimo come aperitivo ed a tutto pasto

Temperatura di servizio: 6/8°C
