



BRUT

DENOMINAZIONE

Spumante Metodo Classico

VARIETÁ

Durella, Chardonnay

RESA

70 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona collinare di Roncà, alle pendici dei 2 vulcani spenti Calvarina e Crocetta, est di Soave, Veneto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tradizionale pergola Veronese, pergola Trentina e Guyot con densità di impianto che va dai 3.000 ai 5.000 ceppi per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

La vendemmia manuale avviene tra la seconda e la terza settimana di agosto per lo Chardonnay, mentre per la Durella generalmente a settembre/ottobre.

VINIFICAZIONE

Uva in casse pressata intera, scelta dei mosti. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 13° C.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox, battonage delle fecce nobili una volta a settimana. La seconda fermentazione si svolge in bottiglia su lieviti selezionati. Durata del processo 24/36 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Paglierino con accenni dorati e bollicine infinite. Profumi maturi di frutta esotica seguiti da spezie orientali e una sensazione sulfurea. Sorso sapido e fresco che ricorda la scorza di cedro. Finale in cui torna la nota minerale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, antipasti in genere, primi piatti e piatti a base di pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C