

DURELLO BRUT

Durello Lessini DOC





D U R E L L O



Nome Durello
Classificazione del vino Durello Lessini DOC
Varietà/Uvaggio Durella 100%
Comune di Produzione Santa Margherita di Ronca
Bottiglie prodotte 25.000



Il vigneto
Nome - La Bustiera
Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica
Esposizione - sud
Altimetria - Collina 380 mt slm
Densità di impianto - 4.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Pergola vicentina aperta
Carico di gemme - 18 per pianta
Resa per ettaro - 100 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso



Epoca e conduzione della vendemmia
Ottobre
Vinificazione
Breve descrizione: pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati; presa di spuma con metodo Charmat con affinamento sui lieviti per 3-4 mesi.
Vasche di fermentazione - Acciaio
Temperatura fermentazione - 10° - 12° C
Durata della macerazione -
Durata della fermentazione - 30 gg
Periodo di maturazione - 3-4 mesi in autoclave
Epoca di imbottigliamento - Marzo dell'anno successivo alla vendemmia



Caratteri organolettici
Colore giallo paglierino carico, con perlage fine e persistente
Profumo intenso e fruttato
Sapore pieno, armonico e persistente
Capacità di invecchiamento
3-4 anni



Gastronomia
Tipico spumante da aperitivo, ottimo anche a tutto pasto

Con alcuni piatti vicentini...
Frittelle salate di fiori di zucca, polenta e salame cotto, crostino con crema di scalogno e sopressa vicentina dop



Servizio
Temperatura - 8°-10°C.; stappare al momento del servizio



Formati disponibili



0,75 lt 1,5 lt

Monti
Lessini
Doc Brut