



## **MONTI LESSINI D.O.C. BRUT DURELLO metodo Charmat**



VITIGNO: Durella

### VIGNETI:

Sono situati nell'alta Val d' Alpone ad un'altitudine media di 200 mt. S.l.m. nei comuni di San Giovanni Ilarione e Roncà. La vendemmia viene effettuata mediante un'accurata cernita dei grappoli sani nella prima decade di Ottobre.

### TECNICHE PRODUTTIVE:

L'uva raccolta in cassette viene pigiata intera direttamente in pressa discontinua. Dopo sfeccatura statica a freddo il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Una volta ottenuto il vino base, viene mantenuto freddo per preservare le note di freschezza. Poi viene spumantizzato in autoclave ed imbottigliato col sistema charmat.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino scarico

Profumo: floreale con sentori di robinia e amarella.

Gusto: pieno, secco ed asprigno che stimola la salivazione con leggero retrogusto amarognolo.

Gradazione alcolica: 12% vol.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da tutto pasto che per le sue peculiari caratteristiche organolettiche si sposa in maniera egregia col baccalà alla vicentina e comunque con ogni tipo di pesce, oltre ad essere un ottimo aperitivo.

### SERVIZIO:

Servire molto freddo in calici a tulipano ampi ad una temperatura di 6-8°C.