



DURELLO

Metodo Classico



VITIGNO: Durella

VIGNENTI: zona alta della Val d'Alpone con un'altezza di 200 metri s.l.m. a San Giovanni Ilarione e Roncà.

VENDEMMIA: primi dieci giorni di ottobre.

VINIFICAZIONE: l'uva viene raccolta in cassette e pigiata intera direttamente in pressa discontinua. Dopo la sfecciatura statica a freddo, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata in cisterne d'acciaio. A gennaio viene messo in bottiglia per la presa di spuma con il metodo Champenois.

AFFINAMENTOI: tre anni sui lieviti con il metodo Champenoise (Classico).

PERLAGE: fine e persistente.

COLORE: giallo paglierino intenso

PROFUMO: sentori di pane ben amalgamato con sentori di robina e amarella.

PALATO: corposo e secco. Sapido con retrogusto amarognolo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%.vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina ai primi piatti, pesce, crostacei e come aperitivo. Indicato con il baccalà alla vicentina.

SERVIZIO: servire ad una temperatura di 6-8°C.



Cantina di Monteforte

P.iva 00208410233 Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia
www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it