

DURELLO DOC Brut

Monti Lessini Doc





D U R E L L O

Monti Lessini
Doc
Brut

Nome Durello
Classificazione del vino DOC Monti Lessini Brut
Varietà/Uvaggio Durella 100%
Comune di Produzione Santa Margherita di Roncà
Bottiglie prodotte 18.000 da 0.750 lt

Il vigneto
Nome - La Bustiera
Età delle viti - 41 anni
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

Dati analitici del prodotto
Acidità totale- 7,8 g/l
Ph - 3,07
 Estratto secco tot. g/l 26
 Grado alcolico, % - 12,10
 Zuccheri riduttori, g/l - 8,5
 SO2 Totale, mg/l - 80
 SO2 Libera, mg/l - 25

Caratteri organolettici
 Colore giallo paglierino carico, con perlage fine e persistente
 Profumo intenso e fruttato
 Sapore pien, 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 - 10°-12°C.; stappare al momento del servizio

Formati disponibili



0,75 lt 1,5 lt