



BELLAGUARDIA MONTECCHI

Durello pas dosè millesimato 2012

La nostra idea è che il Durello possa rappresentare insieme un'espressione unica e l'anima vera di un terroir, ai piedi dei Monti Lessini, del quale ci prendiamo cura quotidianamente e con tutta la passione di cui siamo capaci.

Montecchi è la sua precisa traduzione in bottiglia, nello stile autoctono inconfondibile di Bellaguardia.

uve	Ottenuto dalla selezione di uve Durella, raccolte manualmente in cassetta.
zona di produzione	Vigneto di proprietà sulla sommità della collina dei castelli di Giulietta e Romeo a 250 metri slm.
durata della maturazione	Oltre 66 mesi, sui lieviti selezionati.
gradazione alcolica	12% vol.
prima annata di produzione	2012.
formati	750 ml - 1,5 lt



NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Giallo scarico.
olfattivo	Note armoniose, fresche, pulite, di fiori bianchi e tiglio con sentori di acacia.
gustativo	Note molto eleganti di agrumi e mela cotogna poco matura.



BELLAGUARDIA

Metodo Classico

BELLAGUARDIA MONTECCHI

Durello pas dosè millesimato 2012

classificazione	<i>Vino spumante di qualità</i>
tipologia	<i>Metodo Classico Pas Dosè</i>
uve	<i>Durella</i>
presa di spuma	<i>Metodo classico con rifermentazione in bottiglia</i>
durata della maturazione	<i>Oltre 66 mesi</i>
vigneto	<i>Castelli - sommità della collina</i>
altimetria	<i>250 mt s.l.m.</i>
terreno	<i>Franco argilloso, calcareo</i>
forma d'allevamento	<i>Pergola</i>
produzione	<i>70 hl/ha</i>
raccolta	<i>Manuale in cassetta con raffreddamento nelle grotte</i>
vinificazione	<i>Spremitura soffice e fermentazione in acciaio inox</i>
note visive	<i>Giallo scarico</i>
note olfattive	<i>Armoniose, fresche, pulite di fiori bianchi e tiglio con sentori di acacia</i>
note gustative	<i>Eleganti di agrumi e mela cotogna poco matura</i>
abbinamenti	<i>Ottimo come aperitivo, con il pesce, salumi e formaggi poco stagionati</i>
formati	<i>750 ml - 1,5 lt</i>




BELLAGUARDIA
Metodo Classico