



# FONGARO®

## Spumanti Metodo Classico

### *Fongaro Brut*

#### **Spumante Lessini Durello Doc – Metodo Tradizionale Classico**

**Le uve:** 100% uva Durella, un vitigno autoctono e antichissimo della regione Veneto, estremamente vigoroso, dalla buccia particolarmente spessa e coriacea, coltivato su terreni ricchi di mineralità. Tipico della zona dei Monti Lessini, sulle colline tra le province di Vicenza e Verona, è capace di dare dei vini dall'acidità rilevante, per l'elevato contenuto in acido malico, e che ben si prestano alla spumantizzazione secondo il Metodo Classico.

**Zona di produzione:** le colline a Nord Est di Verona, nella zona dei Monti Lessini.

**Sistema di impianto:** tendone veronese corto.

**Terreno:** di origine vulcanica.

**Raccolta:** inizia a fine agosto e termina ai primi di ottobre. Le uve sono raccolte a mano e trasportate in cassette. Le cassette vengono poste in cella per il raffreddamento dell'uva prima della pigiatura.

**Tecnica di vinificazione:** pressatura in modo soffice con temperatura sui 10-12° C. La prima fermentazione avviene in vasche termo-controllate con temperatura intorno ai 15-18° C. Tempo medio di fermentazione nelle vasche: 20 giorni. Presa di spuma con i propri lieviti in Aprile.

**Maturazione:** sui propri lieviti in bottiglia, non inferiore ai 30 mesi. **Remuage sùr pupitres:** a maturazione ultimata, le bottiglie sono prelevate dalle cataste ed infilate per il collo nelle pupitres, vengono ruotate a mano ogni giorno per circa 30 giorni, al termine dei quali si esegue la sboccatura (**degorgement**).

#### **Caratteristiche**

**Contenuto alcolico:** 12,50% vol.

**Colore:** giallo oro, intenso e intrigante.

**Perlage:** spuma soffice attraversata da raffinate bollicine che risalgono il bicchiere senza sosta.

**Profumo:** impatto olfattivo di grande intensità dove dominano le note di crosta di pane, burro di arachidi e nocciola. Col passare dei minuti ad arricchire il bouquet giungono note floreali accompagnate da sensazioni di frutta esotica, pompelmo giallo e mela limoncella. Gradevoli sfumature di vaniglia e di tabacco dolce impreziosiscono ulteriormente la cornice aromatica del vino.

**Gusto:** al palato è asciutto, teso ma al contempo morbido e vellutato. L'elegante freschezza cede il passo a prorompenti note tostate e di frutta esotica che regalano un assaggio armonico e intenso. Finale elegante e di grande equilibrio.

**Abbinamenti:** molto apprezzato come aperitivo accompagnato da un Grana Padano 24/30 mesi. In abbinamento con un piatto di gnocchi al ragù di funghi porcini, ad uno spezzatino ai funghi o ad un coniglio alla cacciatora.

**Servizio:** a 4-6° C in flut come aperitivo; in coppa per esaltarne tutte le caratteristiche.

#### **Imballo**

**Bottiglia:** Champagnotta 0,75 Lt

**Cartone:** da 6 bottiglie

