



FONGARO®

Spumanti Metodo Classico

Fongaro Cuvée

Vino Spumante di Qualità – Metodo Tradizionale Classico

Le uve: Durella per l'80-85% e restante Incrocio Manzoni (percentuali precise in base alle annate). La Durella è un vitigno autoctono e antichissimo della regione Veneto, 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, che ben si prestano alla spumantizzazione secondo il Metodo Classico. L'Incrocio Manzoni è un interessante incrocio tra Riesling renano e Pinot Bianco, con sentori piuttosto erbacei, ottenuto dal Prof. Manzoni a Conegliano (TV) a metà degli anni '20.

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 24 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 (**dégorgement**).

Caratteristiche

Contenuto alcolico: 12,50% vol.

Colore: di un bellissimo giallo paglierino carico, con riflessi brillanti e luminosi.

Perlage: spuma soffice con perlage fine, elegante e persistente che invoglia immediatamente l'assaggio.

Profumo: intenso, caratterizzato da una mineralità fine e delicata, sapientemente accompagnata da note di crosta di pane, frutta candita e piacevoli sfumature di vaniglia. I rimandi agrumati di cedro e buccia di mandarino donano complessità ed equilibrio.

Gusto: vibrante di decisa freschezza, sfuma verso le note agrumate di pompelmo giallo e mandarino in un quadro gustativo dove la mineralità si rivela il filo conduttore. Il corpo agile e di struttura dona un assaggio ricco e appagante. Finale lungo e sapido.

Abbinamenti: vino da aperitivo, accompagna preparazioni di sushi con pesce di acqua dolce, formaggi a pasta molle di media stagionatura e secondi a base di pesce.

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

