



FONGARO®

Spumanti Metodo Classico

Fongaro Gran Cuvée

Vino Spumante di Qualità – Metodo Tradizionale Classico

Le uve: Durella per l'80-85% e restante Chardonnay (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. Lo Chardonnay è un vitigno internazionale, coltivato in tutte le aree viticole del mondo e conosciuto per il suo grande utilizzo nella produzione degli Champagne.

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 (**degorgement**).

Caratteristiche

Contenuto alcolico: 12,50% vol.

Colore: giallo paglierino intenso, toccato da riflessi oro.

Perlage: elegante spuma accompagnata da bollicine fini e persistenti.

Profumo: complesso e stratificato, ad ogni olfazione rivela sentori freschi di macchia mediterranea con note di fiori di ginestra e piccoli frutti di corbezzolo. Profumi di frutta esotica, mela e miele di acacia si rincorrono su un intenso sfondo balsamico, rendendo il vino raffinato ed intrigante.

Gusto: al palato è quasi esplosivo di una freschezza decisa e pungente. Le note fruttate e dolci piano piano sfumano verso una mineralità prepotente che lascia la bocca sapida e quasi salata. Corpo di forte carattere e personalità. Ottima persistenza.

Abbinamenti: ottimo da aperitivo. Molteplici gli abbinamenti in grado di valorizzare le caratteristiche acido/sapide di questo vino. Un risotto con radicchio rosso e Monte Veronese, un risotto con zucchine e Taleggio. Una fonduta di carne o di formaggi.

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

