

DURELLO DOC Brut

Monti Lessini





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 10.000 da 0.750 lt

Il vigneto
Nome - La Bustiera
Età delle viti - 40 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- 6,20 g/l

Ph - 3,39

Estratto secco tot. g/l 26

Grado alcolico, % - 12

Zuccheri riduttori, g/l - 19

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 soppresa vicentina dop

Servizio

Temperatura - 10°-12°C.; stappare al momento del servizio