



FONGARO®

Spumanti Metodo Classico

Fongaro Riserva Pas Dosé



Spumante Lessini Durello Doc – Metodo Tradizionale Classico

Le uve: 100% uva Durella, 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, 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 48 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**). Nel caso dello Spumante Pas Dosé al momento della sboccatura viene effettuato solamente il rabbocco con lo stesso vino.

Caratteristiche

Contenuto alcolico: 12,50% vol.

Colore: di un bel giallo carico, intenso e decisamente dorato.

Perlage: elegante e di grande persistenza.

Profumo: caratterizzato da una stratificazione complessa con una base di frutta matura fusa a fini dolcezze di pasticceria fresca. Grande espressività: frutta esotica, ananas matura, pesche sciroppate e spezie dolci.

Gusto: l'assaggio conferma le sensazioni olfattive. Il vino è rotondo, cremoso, dalla bollicina suadente con forti richiami alla pasticceria fresca. Di fine persistenza fruttata e ancora minerale.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento ad un risotto con le capesante o ad un branzino in crosta di patate. Un abbinamento sicuramente provocante è quello con i bignè alla crema Chantilly.

Servizio: a 4-6° C in coppa per esaltarne tutte le caratteristiche.

Imballo

Bottiglia: Monterossa 0,75 Lt

Cartone: da 6 bottiglie