

DURELLO DOC Brut


Monti Lessini Doc







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	18.000 da 0.750 lt

 Il vigneto
<i>Nome</i> - La Bustiera
<i>Età delle viti</i> - 41 anni
<i>Terreno</i> - Basaltico argilloso di origine vulcanica
<i>Esposizione</i> - sud
<i>Altimetria</i> - Collina 380 mt slm
<i>Densità di impianto</i> - 4.000 viti/ ha
<i>Sistema di allevamento</i> - Pergola vicentina aperta
<i>Carico di gemme</i> - 18 per pianta
<i>Resa per ettaro</i> - 100 quintali
<i>Coltivazione</i> - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

 Epoca e conduzione della vendemmia
Ottobre
Vinificazione
<i>Breve descrizione:</i> 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.
<i>Vasche di fermentazione</i> - Acciaio
<i>Temperatura fermentazione</i> - 10° - 12° C
<i>Durata della macerazione</i> -
<i>Durata della fermentazione</i> - 30 gg
<i>Periodo di Maturazione</i> - 3-4 mesi in autoclave
<i>Epoca di imbottigliamento</i> - Marzo dell'anno successivo alla vendemmia

 Dati analitici del prodotto
<i>Acidità totale</i> - 7,8 g/l
<i>Ph</i> - 3,07
<i>Estratto secco tot.</i> g/l 26
<i>Grado alcolico, %</i> - 12,10
<i>Zuccheri riduttori, g/l</i> - 8,5
<i>SO2 Totale, mg/l</i> - 80
<i>SO2 Libera, mg/l</i> - 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 sopressa vicentina dop

 Servizio
<i>Temperatura</i> - 10°-12°C.; stappare al momento del servizio

 Formati disponibili
--



0,75 lt 1,5 lt