



**FONGARO**  
Spumanti Metodo Classico



## Cuvée

### VINO SPUMANTE DI QUALITÀ – METODO TRADIZIONALE CLASSICO

**Uve:** Durella per l'80-85% e restante Incrocio Manzoni. La Durella è un vitigno autoctono 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, ottenuto dal Prof. Manzoni a Conegliano (TV) a metà degli anni '20.

#### ZONA

Le colline a Nord Est di Verona, nella zona dei Monti Lessini.

#### SISTEMA

Tendone veronese corto.

#### TERRENO

Origine vulcanica.

**Raccolta:** fine agosto. 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:** pressatura soffice a 10-12°C. La prima fermentazione avviene in vasche termo-controllate con temperatura intorno ai 15-18°C. Presa di spuma con i propri lieviti a maggio.

**Maturazione:** sui propri lieviti in bottiglia, non inferiore ai 48 mesi. *Remuage sûr pupitres:* a maturazione ultimata, le bottiglie vengono ruotate a mano ogni giorno per circa 30 giorni, al termine dei quali si esegue la sboccatura (*degorgement*).

#### CONTENUTO ALCOLICO

12,50% vol.

#### COLORE

Giallo paglierino carico, con riflessi brillanti e luminosi.

#### PERLAGE

Spuma soffice con perlage fine, elegante e persistente.

### CARATTERISTICHE

**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 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 flûte come aperitivo; in coppa per esaltarne tutte le caratteristiche.



Champagnotta 0,75 Lt



6 bottiglie