



FONGARO
Spumanti Metodo Classico



Riserva Brut

SPUMANTE LESSINI DURELLO RISERVA DOC – METODO TRADIZIONALE CLASSICO

Uve: 100% uva Durella. 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.

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 ad 84 mesi. *Remuage sùr 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 tendente al dorato

PERLAGE

Misurato, fine, elegante e molto persistente.

CARATTERISTICHE

Profumo: all'olfatto decisamente evoluto, apre piacevolmente su leggere note di crosta di pane e di tostato, poi frutta gialla matura, nocciola, frutta secca ed una piacevole mineralità tipica del territorio.

Gusto: la bollicina misurata alla vista si ritrova nel calice, non aggressiva e di grande eleganza. In bocca mostra tutto il suo potenziale con un sorso sapido e armonioso dove gli agrumi e la frutta secca fanno capolino.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento a salmone affumicato, mozzarella di bufala o un guazzetto di pesce.

Servizio: a 4-6 °C in coppa per esaltarne i profumi persistenti.



Monterossa 0,75 Lt



6 bottiglie