



FONGARO
Spumanti Metodo Classico



Brut

SPUMANTE LESSINI DURELLO 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 ai 48 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 oro, intenso.

PERLAGE

Spuma soffice e perlage fine.

CARATTERISTICHE

Profumo: impatto olfattivo di grande intensità. Dominano le note di crosta di pane, burro di arachidi e nocciola. Col passare dei minuti ad arricchire il bouquet giungono note floreali accompagnate da sensazioni di frutta esotica, pompelmo giallo e mela limoncella. Gradevoli sfumature di vaniglia e di tabacco dolce impreziosiscono ulteriormente la cornice aromatica del vino.

Gusto: asciutto e teso, ma al contempo morbido e vellutato al palato. L'elegante freschezza cede il passo a note tostate e frutta esotica che regalano un assaggio armonico e intenso. Finale elegante e di grande equilibrio.

Abbinamenti: molto apprezzato come aperitivo accompagnato da un Grana Padano 24/30 mesi. Perfetto in abbinamento ad un piatto di gnocchi al ragù di funghi porcini, ad uno spezzatino ai funghi o ad un coniglio alla cacciatora.

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



Champagnotta 0,75 Lt



6 bottiglie