



FONGARO
Spumanti Metodo Classico



Riserva Pas Dosé

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 72 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

Di un bel giallo carico, intenso e decisamente dorato.

PERLAGE

Elegante e di grande persistenza.

CARATTERISTICHE

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

Gusto: al palato rotondo, cremoso, dalla bollicina delicata e con forti richiami alla pasticceria fresca. Di fine persistenza fruttata e con finale sapido.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento a un risotto con le capesante o a un branzino in crosta di patate. Intrigante con i bignè alla crema Chantilly.

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



Monterossa 0,75 Lt



6 bottiglie