



FONGARO
Spumanti Metodo Classico



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 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 intenso con riflessi dorati.

PERLAGE

Vivace e persistente.

CARATTERISTICHE

Profumo: naso elegante e complesso dove le note di fiori bianchi, acqua di arancia, vaniglia e frutta candita sfilano delicatamente verso le note dolci di miele di acacia e di pan briosche. Un bouquet complesso, pulito e minerale con una trama fruttata e delicatamente tostata.

Custo: al palato è giovane e vivace. La freschezza e la mineralità si contrappongono alle note dolci in un quadro di grande equilibrio gusto-olfatto. Un vino sempre dinamico e persistente, ma mai concentrato.

Abbinamenti: come aperitivo, accompagnato da un prosciutto crudo di Parma o da una Casatella Trevigiana. Di grande impatto in abbinamento con dei tagliolini alla granseola.

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



Champagnotta 0,75 Lt



6 bottiglie