



FONGARO
Spumanti Metodo Classico



Grigia Brut

Vino Spumante di Qualità – Metodo Tradizionale Classico

Uve: Durella per l'80-85% e restante Chardonnay. 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. Lo Chardonnay è un vitigno internazionale, coltivato in tutte le aree viticole del mondo e conosciuto per il suo grande utilizzo nella produzione degli Champagne.

ZONA

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

SISTEMA Pergola veronese. Guyot.

TERRENO

Origine vulcanica.

Raccolta: fine agosto, settembre. 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 30 mesi. *Remuage sur 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 intenso, toccato da riflessi oro

PERLAGE

Elegante spuma accompagnata da bollicine fini e persistenti.

CARATTERISTICHE

Profumo: rivela sentori freschi di macchia mediterranea con note di fiori di ginestra e piccoli frutti di corbezzolo. Profumi di frutta esotica, mela e miele di acacia si rincorrono su un intenso sfondo balsamico.

Gusto: freschezza decisa al palato. Le note fruttate e dolci sfumano piano piano verso un'intensa mineralità. Corpo di forte carattere e personalità.

Abbinamenti: ottimo da aperitivo. Ideale in abbinamento a un risotto con radicchio rosso e Monte Veronese e una fonduta di carne o formaggi.

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



Champagnotta 0,75 Lt



6 bottiglie