

MEGGIOLARO

Sotocà

Denominazione : VENETO IGT DURELLO FRIZZANTE

Varieta' delle uve : 85% DURELLA – 15% GARGANEGA

Zona di produzione : vigneti in zona collinare situati nel comune di Ronca' (VR), frazione di Brenton, Monti Lessini, Veneto

Esposizione/ Altitudine : Sud / 450 metri sul livello del mare

Tipologia dei terreni : terreni di origine vulcanica

Eta' media delle viti : 40 anni

Resa per ettaro : 90 quintali

Epoca della vendemmia : seconda meta' del mese di Settembre.
Raccolta manuale.

Vinificazione, affinamento e maturazione :

pressatura soffice di uve intere non diraspate. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con lieviti indigeni. Il vino rimane in vasca di acciaio a contatto con i lieviti, con periodici bâtonnage effettuati mediante agitazione meccanica per mantenere i lieviti in sospensione.

Rifermentazione in bottiglia grazie all'aggiunta di mosto di uve Garganega appassite. Il vino rimane sui propri lieviti ed e' non filtrato.

Prima della commercializzazione, rimane in bottiglia per almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica : 12% Vol.

Packaging : bottiglie da 0,750 / lt. - casse da nr. 12 bottiglie - Tappo corona