

MEGGIOLARO

Corte Roncolato

**Denominazione : DURELLO BRUT NATURE VINO SPUMANTE
DI QUALITA' METODO CLASSICO**

Varieta' delle uve : DURELLA 95% - GARGANEGA 5%

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

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

Tipologia dei terreni : terreni di origine vulcanica

Eta' media delle viti e tipo di impianto : 40 anni / Pergola Veronese

Resa per ettaro : 90 quintali

Epoca della vendemmia : fine Settembre. Raccolta manuale.

Vinificazione, affinamento e maturazione : la vendemmia è effettuata manualmente. Le uve vengono pressate delicatamente a grappolo intero, senza diraspatura. La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox con lieviti indigeni, seguita da un affinamento sui lieviti sempre in acciaio per 7–8 mesi (eseguimo il bâtonnage). La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il metodo tradizionale. Il vino permane sui propri lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi prima della sboccatura. **Pas Dosé.**

Gradazione alcolica : 12,5% Vol.

Packaging : bottiglie da 0,750/lt. - casse da nr. 06 bottiglie - Tappo sughero
Diam