CORTE RONCOLATO DURELLO

SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÈ

Denominazione:
DURELLO VINO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO

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

Zona di produzione:
vigneti in zona collinare situati nel comune di Ronca' (VR)

Sottozona:
frazione collinare di Brenton

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

Tipologia di terreni:
suoli vulcanici ricchi in basalto e tufi

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

Resa per ettaro:
90 quintali

Epoca della vendemmia:
fine settembre. Raccolta manuale.

Vinificazione, affinamento e maturazione:
raccolta manuale delle uve, pigiatura soffice a uve intere (senza diraspatura). Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni e sosta sui lieviti sempre in acciaio per 7/8 mesi.

Rifermentazione in bottiglia grazie all'aggiunta di mosto di uve Garganega appassite.

Rimane a contatto con i lieviti in bottiglia, prima della sboccatura, per almeno 36 mesi.
PAS DOSE'.

Gradazione alcolica:
12% vol.

Packaging:
bottiglie da 0,750 / lt.
casse da nr. 06 bottiglie coricate
tappo sughero Diam