



# FONGARO®

## Spumanti Metodo Classico

### *Fongaro Cuvée*

#### Vino Spumante di Qualità – Metodo Tradizionale Classico

**Le uve:** Durella per l'80-85% e restante Incrocio Manzoni (percentuali precise in base alle annate). La Durella è un vitigno autoctono e antichissimo 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. L'Incrocio Manzoni è un interessante incrocio tra Riesling renano e Pinot Bianco, con sentori piuttosto erbacei, ottenuto dal Prof. Manzoni a Conegliano (TV) a metà degli anni '20.

**Zona di produzione:** le colline a Nord Est di Verona, nella zona dei Monti Lessini.

**Sistema di impianto:** tendone veronese corto.

**Terreno:** di origine vulcanica.

**Raccolta:** inizia a fine agosto e termina ai primi di ottobre. 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 di vinificazione:** pressatura in modo soffice con temperatura sui 10-12° C. La prima fermentazione avviene in vasche termo-controllate con temperatura intorno ai 15-18° C. Tempo medio di fermentazione nelle vasche: 20 giorni. Presa di spuma con i propri lieviti in Aprile.

**Maturazione:** sui propri lieviti in bottiglia, non inferiore ai 24 mesi. **Remuage sùr pupitres:** a maturazione ultimata, le bottiglie sono prelevate dalle cataste ed infilate per il collo nelle pupitres, vengono ruotate a mano ogni giorno per circa 30 giorni, al termine dei quali si esegue la sboccatura (**dégorgement**).

#### Caratteristiche

**Contenuto alcolico:** 12,50% vol.

**Colore:** di un bellissimo giallo paglierino carico, con riflessi brillanti e luminosi.

**Perlage:** spuma soffice con perlage fine, elegante e persistente che invoglia immediatamente l'assaggio.

**Profumo:** intenso, caratterizzato da una mineralità fine e delicata, sapientemente accompagnata da note di crosta di pane, frutta candita e piacevoli sfumature di vaniglia. I rimandi agrumati di cedro e buccia di mandarino donano complessità ed equilibrio.

**Gusto:** vibrante di decisa freschezza, sfuma verso le note agrumate di pompelmo giallo e mandarino in un quadro gustativo dove la mineralità si rivela il filo conduttore. Il corpo agile e di struttura dona un assaggio ricco e appagante. Finale lungo e sapido.

**Abbinamenti:** vino da aperitivo, accompagna preparazioni di sushi con pesce di acqua dolce, formaggi a pasta molle di media stagionatura e secondi a base di pesce.

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

#### Imballo

**Bottiglia:** Champagnotta 0,75 Lt

**Cartone:** da 6 bottiglie

