



# FONGARO®

## Spumanti Metodo Classico

### *Fongaro Gran Cuvée*

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

**Le uve:** Durella per l'80-85% e restante Chardonnay (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. 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 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 (**degorgement**).

#### Caratteristiche

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

**Colore:** giallo paglierino intenso, toccato da riflessi oro.

**Perlage:** elegante spuma accompagnata da bollicine fini e persistenti.

**Profumo:** complesso e stratificato, ad ogni olfazione 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, rendendo il vino raffinato ed intrigante.

**Gusto:** al palato è quasi esplosivo di una freschezza decisa e pungente. Le note fruttate e dolci piano piano sfumano verso una mineralità prepotente che lascia la bocca sapida e quasi salata. Corpo di forte carattere e personalità. Ottima persistenza.

**Abbinamenti:** ottimo da aperitivo. Molteplici gli abbinamenti in grado di valorizzare le caratteristiche acido/sapide di questo vino. Un risotto con radicchio rosso e Monte Veronese, un risotto con zucchine e Taleggio. Una fonduta di carne o di formaggi.

**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

