



FONGARO®

Spumanti Metodo Classico

Fongaro Pas Dosé

Vino Spumante di Qualità – Metodo Tradizionale Classico

Le uve: blend di Durella raccolta in zone differenti. La Durella è un vitigno autoctono e antichissimo della regione Veneto, estremamente vigoroso, dalla buccia particolarmente spessa e coriacea, 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, per l'elevato contenuto in acido malico, che ben si prestano alla spumantizzazione secondo il Metodo Classico.

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 30 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**). Nel caso dello Spumante Pas Dosé al momento della sboccatura viene effettuato solamente il rabbocco con lo stesso vino.

Caratteristiche

Contenuto alcolico: 12,50% vol.

Colore: giallo intenso con riflessi dorati.

Perlage: vivace e persistente.

Profumo: naso elegante e complesso dove le note di fiori bianchi, acqua di arancia, vaniglia e frutta candita sfilano delicatamente verso le note dolci di miele di acacia e di pan briosche. Un bouquet complesso, pulito e minerale con una trama fruttata e delicatamente tostata.

Gusto: la bocca è giovane e vivace, in un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. La freschezza e la mineralità si contrappongono alle note dolci in un quadro di grande equilibrio gusto-olfatto. Un vino sempre dinamico, persistente ma mai concentrato.

Abbinamenti: come aperitivo, accompagnato da un prosciutto crudo di Parma o da una Casatella Trevigiana. Di grande impatto in abbinamento con dei tagliolini alla graneola.

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

