



FONGARO®

Spumanti Metodo Classico

Fongaro Riserva Brut



Spumante Lessini Durello Doc – Metodo Tradizionale Classico

Le uve: 100% uva Durella, 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 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 40 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 tendente al dorato.

Perlage: misurato, fine, elegante e molto persistente.

Profumo: all'olfatto è decisamente evoluto, apre piacevolmente su leggere note di crosta di pane e di tostato, poi frutta gialla matura, nocciola, frutta secca ed una piacevole mineralità tipica del territorio.

Gusto: la bollicina misurata alla vista si ritrova tutta nel calice, non aggressiva e di grande eleganza. In bocca mostra tutto il suo potenziale con un sorso sapido e armonioso dove gli agrumi e la frutta secca fanno capolino.

Abbinamenti: interessanti gli abbinamenti che si possono creare con del salmone affumicato accompagnato da mozzarella di bufala o con un guazzetto di pesce.

Servizio: a 4-6° C in coppa per esaltarne i profumi persistenti.

Imballo

Bottiglia: Monterossa 0,75 Lt

Cartone: da 6 bottiglie