



# MARCATO

## DURELLO BRUT



**DENOMINAZIONE:** Vino Spumante di qualità

**VITIGNO:** Durella, Garganega

**ZONA DI PRODUZIONE:** Veneto, Verona, Val d'Alpone

**RESA PER ETTARO:** 100 hl

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro

**VENDEMMIA:** manuale in cassetta

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C

**AFFINAMENTO:** in autoclave sui lieviti per almeno 3 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine. Fragranze di fiori di campo e frutta a polpa bianca. Sapore asciutto, vivace, con piacevoli note fruttate.

**ABBINAMENTO:** si accompagna bene a una varietà di piatti, in particolare ad antipasti e piatti di pesce.

**PRODUZIONE:** 40.000 bottiglie (750ml), 6.000 magnum (1500ml)

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C