



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