

Valfonda
DURELLO
SPUMANTE BRUT D.O.C.



UVE 100% Durella

CLASSIFICAZIONE Lessini Durello D.O.C. Spumante

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Durella coltivate in vigneti collinari nella zona di Gambellara posti ad un'altitudine tra i 200 e 300 m con favorevole esposizione al sole e buona escursione termica giornaliera che poggiano su terreni di origine vulcanica.

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. L'uva, trasportata in cantina con piccoli carri per evitare lo schiacciamento, viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata mentre la presa di spuma in autoclave è a basse temperature con lieviti selezionati, secondo il Metodo Charmat.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 12,00% vol.
Acidità totale: 6,50 g/l
Zuccheri residui: 10,00 g/l
Estratto secco totale: 32,00 g/l
Ph: 3.19

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo paglierino tenue;
- Perlage: fine e persistente;
- Bouquet: delicati profumi di fiori bianchi e di agrumi. Piacevoli note minerali;
- Sapore: Ottima freschezza e morbidezza.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente antipasti leggeri, primi piatti a base di pesce e crostacei, ricette di mare e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 6°-8°C.



Cantina di Gambellara

www.cantinagambellara.com



CANTINE VITEVIS S.C.A.

Viale Europa, 151

36075 Montebelluna Maggiore (VI) Italy

Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661