

Calesio



Vino spumante di Qualità - Durello Brut

Calesio è il nostro vino spumante metodo Charmat, frutto di un'antica varietà autoctona, la Durella. Il vigneto è coltivato con rigoroso rispetto del suolo e della sua vita, in zona collinare di origine vulcanica, orientata verso sud e circondata da boschi. L'insieme di queste condizioni garantiscono un'uva con caratteristiche uniche.

- ✓ Superficie vitata: Ha 1,8
- ✓ Uvaggio: 100% Durella
- ✓ Sistema potatura: Doppio Guyot
- ✓ Coltivazione: Biologico
- ✓ Resa: 8500 kg/ettaro
- ✓ Tipo terreno: Vulcanico, argilloso, ottima tessitura, grande presenza di minerali
- ✓ Zona Geologica: Trissino, collinare, altitudine 300 m.s.l.m., esposizione sud/est – sud/ovest
- ✓ Vendemmia: Metà settembre, raccolta manuale in cassette da 8 Kg
- ✓ Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione senza uso di lieviti selezionati in acciaio inox a temperatura controllata, spumantizzazione metodo Charmat lungo
- ✓ Annata: 2015
- ✓ Grado alcolico: 12,0%
- ✓ Acidità totale: 7,2 gr/lit
- ✓ Anidride solforosa totale: < 50 mg/lit
- ✓ Dosaggio: 8,40 gr/lit
- ✓ Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati
- ✓ Aroma: Floreale ed elegante, perlage fine e persistente
- ✓ Sapore: Fresco, pieno e di grande espressione minerale
- ✓ Abbinamenti: Spumante da aperitivo, si abbina ottimamente con ogni tipo di pietanza soprattutto a base di pesce e crostacei. Indicato anche a tutto pasto
- ✓ Temperatura di servizio: 8°