



ALPONE 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