



# 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