

Torre dei Vescovi

LESSINI

DURELLO D.O.C.

SPUMANTE BRUT



UVE 100% Durella

CLASSIFICAZIONE (Monti) Lessini Durello D.O.C. Spumante Brut

PROVENIENZA Vino ottenuto da uva Durella, vitigno autoctono antichissimo coltivato nella Lessinia, in vigneti posizionati per la maggior parte in terreni di alta collina con esposizione a sud e dal suolo di origine vulcanica.

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La presa di spuma avviene a basse temperature in autoclave con lieviti selezionati, secondo il Metodo Charmat.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 12.00% vol.
Acidità totale: 6.70 g/l
Zuccheri residui: 11.00 g/l
Estratto secco totale: 32.00 g/l
Ph: 3.08

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo paglierino tenue;
- Perlage: fine e persistente;
- Bouquet: delicato con note marine e di frutta bianca;
- Sapore: fresco, piacevole e armonico.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo o come vino da tutto pasto.
Perfetto con il "baccalà alla vicentina".

TEMPERATURA

DI SERVIZIO Servire a 5°-7°C.



CANTINE VITEVIS S.C.A.

Viale Europa, 151
36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy
Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661

Coll. Vicentini

www.collivicentini.com