

M/
MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



LESSINI DURELLO VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti nella nostra tenuta di Finetti a Tregnago, ad un'altitudine di circa 700 metri sul livello del mare

Vitigni

Durella 100%

Dati di Vigneto

Terreno di natura vulcanica. Sistema di allevamento a Guyot. Densità d'impianto 6500 cp/h. Resa per ettaro 80 quintali. I vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia è manuale e avviene verso fine Settembre/inizio Ottobre. L'uva viene raccolta in cassette e refrigerata per il trasporto in cantina, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate in assenza di ossigeno. Segue una leggera macerazione sulle bucce di 10/12 ore. Si prosegue con la pressatura soffice in protezione dall'ossigeno e con l'illimpimento del mosto. La lenta fermentazione di 10/15 giorni avviene in parte in acciaio e in parte in legno, rigorosamente a temperatura controllata (13°-14°C). Terminata la fermentazione, le fecce nobili vengono mantenute in movimento (bâtonnage) e prosegue una naturale stabilizzazione di almeno 10 mesi fino al momento della messa in bottiglia (tirage). L'affinamento in bottiglia con i propri lieviti è di 36 mesi. Dopo la sboccatura e il dosaggio, si lascia riposare per qualche mese prima della messa in vendita.

Dosaggio: Brut

Millesimato: 2018

Note organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Nel perlage si rispecchiano finezza ed eleganza, al naso sensazioni di mela e crosta di pane. Cremoso al palato, reso brioso da un tocco di acidità, tipico del vitigno.

Abbinamenti consigliati

Si presta ad accompagnare innumerevoli abbinamenti: dall'aperitivo all'antipasto, piatti a base di pesce cotto e crudo, frittore e tempure. Salumi e affettati, come prosciutto crudo, soppressa veneta e formaggi non troppo stagionati. Zuppe autunnali con zucca e funghi. Perfetto con cucina orientale, speziata e dalle sfumature etniche.

Temperatura di Servizio: 6° - 10° C

Gradazione Alcolica: 12,50% vol.
Acidità totale: 7,00 gr/l
Residuo zuccherino: 4,00 gr/l

