

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA



LESSINI DURELLO VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Monti Lessini

Vitigni

Durella 100%

Dati di Vigneto

Vigneto Finetti, Tregnago, Monti Lessini. Si trova ad un'altitudine di circa 700 metri sul livello del mare. Il terreno è di natura vulcanica. Il sistema di allevamento a Guyot con densità d'impianto di 6500 cp/h ed una resa per ettaro di circa 80 quintali.

Viticultura sostenibile: i vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia è manuale e inizia a metà ottobre. L'uva viene raccolta in cassette per mantenere la perfetta integrità dei grappoli. Le uve vengono refrigerate per essere portate in cantina.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate in assenza di ossigeno. Segue una leggera macerazione sulle bucce di 12 ore. Si prosegue con la pressatura soffice in protezione dall'ossigeno e con l'illimpidimento del mosto. La lenta fermentazione avviene in acciaio, a bassa temperatura. Terminata la fermentazione, viene lasciato a stabilizzare per almeno 10 mesi, a contatto con le proprie fecce nobili e con continui bâtonnage, fino al momento del tirage. Segue quindi la fermentazione in bottiglia dove poi il vino rimarrà a contatto con i propri lieviti per 36 mesi. Nel corso di questo periodo le bottiglie sono disposte su pupitre, in un ambiente a temperatura controllata dove si svolgono periodici remuage. Dopo la sboccatura e il dosaggio, si lascia riposare per qualche mese.

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, frittiture 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

Formati disponibili: 750 ml

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.
Acidità totale: 6,35 gr/l
Residuo zuccherino: 3,9 gr/l

