



TORRE DEI VESCOVI

LESSINI DURELLO D.O.C. Spumante Brut



UVE:

100% Durella

CLASSIFICAZIONE:

(Monti) Lessini 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 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.