

Cuveè dei Vignato 2016
Vino Spumante di Qualità
Durella



VIGNATO

Denominazione: Vino Spumante di Qualità
Zona di Produzione: Gambellara (VI)
Sottozona: Faldeo

Uve: Durella

Vendemmia: Vendemmia delle uve al giusto grado di maturazione, trasportate in cantina in casse

Vigneto: le uve Durella provengono dal vigneto in località Brovia, età 20 anni, altitudine 200 m, terreno di origine vulcanica, di colore scuro.

Sistema di allevamento: pergola vicentina e guyot

Vinificazione: le uve sono introdotte in pressa intere e pressate sofficemente.

Affinamento: matura sui propri lieviti acciaio per 5 mesi fino alla presa di spuma. Resta a contatto dei lieviti per 40 mesi prima di essere sboccato e messo in commercio.

Colore: brillante giallo paglierino

Profilo sensoriale: al naso si presenta fine e fresco con leggere note di frutta matura, di mandorla classico e il sentore di lievito e crosta di pane. In bocca è di buona struttura con perlage fine, richiama il bouquet olfattivo con note di mandorla, pesca e albicocca. Minerale.

Abbinamenti: Ideale dall'aperitivo e per tutto pasto, spicca con il pesce (*bacalà* alla vicentina) e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6-8°C



Vini di Natura



DATI TECNICI

Alcol: 12,60 %

Acidità totale: 7,2 g/l

Residuo zuccherino: 8.0 g/l

Solforosa totale: 30 mg/l

Solforosa libera: 8 mg/l