

VINI
CLASSICI



DAL
1947

Cantina di Gambellara

**LESSINI DURELLO DOC
Spumante Brut Millesimato**

ANNATA: 2017

UVE: 100% Durella

CATEGORY: Lessini D.O.C. Spumante Brut

PROVENIENZA:

Vino ottenuto da uva Durella, vitigno autoctono antichissimo coltivato nella Lessinia, in vigneti posizionati per la maggiore 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
Residuo zuccherino: 10.0 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



CANTINE VITEVIS S.C.A.

36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy - Viale Europa, 151 Tel.

+39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661

P.IVA IT03972320240 - Nr. REA VI-368833