

FONGARO

VIOLA BRUT

Monti Lessini Riserva Doc – Metodo Classico



UVE
Durella



ANNATA CORRENTE
2020



DOSAGGIO
4,10 g/l



ACIDITÀ TOTALE
8,1 g/l



ZONA DI ORIGINE
Roncà, Monti Lessini, Verona.



SUOLO
Origine vulcanica, tufo e basalto.



VIGNETI
Roncà, 300 mt s.l.m., esposizione Est-Sud-Est. Sistema di allevamento a pergola veronese e Guyot.



EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre. Le uve sono a raccolte a mano in cassette da 13 kg.



VINIFICAZIONE
Pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 15-18°C. Affinamento in vasche di cemento. Presa di spuma ad aprile.



PERMANENZA SUI LIEVITI
Non inferiore ai 42 mesi. Remuage sur pupitres.

CARATTERISTICHE: La nostra interpretazione storica di durella. Una freschezza elegante a cui si accompagnano note tostate e frutta esotica che regalano un assaggio armonico e intenso.

