

DURELLO 24 MESI

Durello Spumante Brut

Metodo Classico 24 mesi

DENOMINAZIONE: Durello Spumante Brut

Metodo Classico

VITIGNI: Durella 100%

ZONA DI PRODUZIONE: il vigneto è situato in località Brenton di Roncà (provincia di Verona) a 450 metri sul livello del mare.

ANNO IMPIANTO DEI VIGNETI: dal 1968 al 2008

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: pergola semplice o pergola trentina e guyot

RESA: 90 quintali/ettaro

EPOCA RACCOLTA: fine agosto-inizio settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette

VINIFICAZIONE: è eseguita in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino è lasciato a contatto con i lieviti (fecce fini).

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 24 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 L e 1,5 L 3 L.

DATI ANALITICI:

Alcol: 12 % vol.

Zuccheri residui: 8 g/l

Acidità totale: 8,5 g/l

Estratto secco totale: 26 g/l

Pressione in bottiglia: 5,00 atm.



DAMA del ROVERE