

MONTI LESSINI DURELLO DOC

Spumante Metodo Classico



DENOMINAZIONE: MONTI LESSINI DURELLO DOC

VITIGNI: Durella

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

ANNO IMPIANTO DEI VIGNETI: 1968

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

RESA: 100 quintali/ettaro

EPOCA RACCOLTA: fine agosto-inizio settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 24 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.300 bottiglie

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

DATI ANALITICI:

Alcol: 12,5 % vol.

Zuccheri residui: 3 g/l

Acidità totale: 7,5 g/l

Estratto secco totale: 25,4 g/l

Pressione in bottiglia: 5 atm.



DAMA del ROVERE