



FATTORI®

RONCÀ DI RONCÀ

DOC LESSINI DURELLO SPUMANTE



VITIGNO 100% Durella.

VIGNETO 3,5 Ha, a pergola veronese, sulle pendici del Monte Calvarina, nella zona orientale della DOC Soave. Altitudine compresa tra 250 e 300 m/slm.

ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni

CEPPI PER ETTARO 3.000

PRODUZIONE 9.500 Lt/Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE 7.000

RACCOLTA Fine Settembre-inizio Ottobre. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno.

FERMENTAZIONE In contenitori di acciaio (in totale assenza di solforosa).

MATURAZIONE La presa di spuma avviene in autoclavi di piccola dimensione (50 Hl) con giornalieri batonage per un periodo di 90 giorni.

ALLA VISTA Giallo brillante.

ALL'OLFATTO Note balsamiche. Sensazioni di frutta verde e gialla. Nuances esotiche.

AL PALATO Bollicina fine, franco e di buon corpo. Nel finale emerge la mandorla ancora immatura. Evidente la nota fruttata, agrumata, con nuances balsamiche.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo. Ideale con piatti di pesce crudo e crostacei. Piacevole con piatti della tradizione Veronese come Soppresa e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C

CONSERVABILITÀ DEL VINO 18 mesi