



FATTORI®

RONCÀ METODO CLASSICO

DOC LESSINI DURELLO SPUMANTE - 36 MESI - 2010



VITIGNO	100% Durella.
VIGNETO	5 Ha, a Pergola Veronese e Guyot, sulle colline vulcaniche del Monte Calvarina, sul versante ad est della DOC Soave, ad una altitudine di 250 - 300 m/slm.
ETA' MEDIA DELLE VITI	30 anni
CEPPI PER ETTARO	3.000/5.000
PRODUZIONE	9.500 Lt/Ha
BOTTIGLIE PRODOTTE	7.000
RACCOLTA	Settembre - Ottobre. Raccolta a mano, in cassetine.
FERMENTAZIONE E MATURAZIONE	Uva in casse pressata intera. Fermentazione in Inox e legno. Tiraggio dopo almeno 10 mesi dalla vendemmia e successiva sosta sui lieviti di 36 mesi. Remuage manuale su pupitre. Dopo la sboccatura, sei mesi di riposo prima della vendita.
ALLA VISTA	Giallo brillante
ALL'OLFATTO	La caratteristica crosta di pane e lieviti elegantemente misti a note di frutta disidratata e agrumi.
AL PALATO	Armonico e persistente grazie alla buona acidità che ben caratterizza il fine perlage e tipico bouquet. Persistente con retrogusto agrumato.
ABBINAMENTI	Perfetto come aperitivo. Ideale con piatti di crudità e crostacei. Ottimo con la tradizionale Sopressa Veronese, formaggi e Baccalà alla Vicentina.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
CONSERVABILITA' DEL VINO	5 anni