



# Bollicine di DURELLO DOC

**Tipo di vino**  
bianco spumante  
Charmat lungo  
Millesimato  
brut

**Collocazione del terreno**  
località Monte Priare e Montecrocetta

**Età del vigneto**  
oltre 30 anni

**Tipo di terreno e giacitura**  
tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

**Uvaggio**  
100% durella

**Vendemmia**  
in cassette con scelta di grappoli maturi e sani

**Grado alcolico**  
12,0%

**Acidità**  
7,3 grammi/litro

**Durata del vino**  
da 3 a 5 anni se conservato secondo le buone norme

**Tipo di bottiglia**  
Champagnotta pesante 75 e 150 cl

**Imballo**  
cartoni da 12 x 75 cl  
da 6 x 150 cl

**Perlage**  
A grana fine molto persistente

**Colore**  
giallo paglierino brillante

**Profumo**  
Fresca fragranza di fiori di campo e frutti bianchi

**Sapore**  
Asciutto, sapido, di una piacevole freschezza e con decisa vena citrina.

**Accompagnamento**  
Ottimo come aperitivo, con il pesce e anche a tutto pasto.  
Servire sempre molto freddo.

