



AZIENDA AGRICOLA  
**MONTECROCETTA**

# DURELLO VSQ

## TIPO DI VINO

Durello VSQ  
Millesimato 2016  
Metodo Martinotti  
Brut 24 mesi



## GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



## VARIETA' DI UVA

Durella in purezza uva autoctona



## VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, diraspatura e pressatura soffice con controllo della temperatura con l'acqua del pozzo. Affinamento fino alla primavera e successiva presa di spuma in autoclave con il metodo lungo Martinotti 24 mesi.

## COLLOCAZIONE

DEL VIGNETO  
Montecrocetta  
E Monte Priare  
Gambellara  
Provincia Vicenza  
Regione Veneto



## ALCOOL

12,5 % Vol



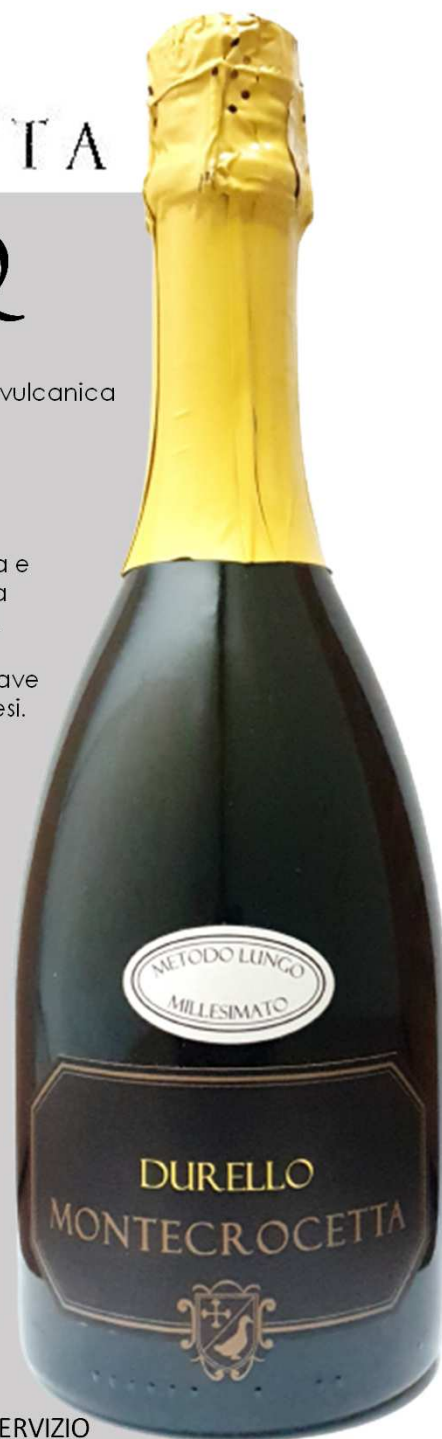
## ZUCCHERI RESIDUI

Brut 5 gr/lit



## ACIDITA'

6,7 gr/lit



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



### COLORE

Giallo intenso con riflessi dorati



### PROFUMO

Aromi delicati e floreali, al naso sono marcati i profumi di lievito e di pasticceria. Si schiudono, successivamente, profumi di frutta a polpa bianca ma anche profumi di frutta secca tostata



### SAPORE

Al palato è asciutto, rotondo, corposo con note minerali accentuate. Retrogusto fresco, buona acidità e lieve sapidità



### ABBINAMENTI

Superlativo come aperitivo vicentino, ottimo con pesce cotto e crudo, sopressa e baccalà alla vicentina o mantecato



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6° C



### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di calore dirette e dal sole



### FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit  
Scatole da 6 bottiglie