



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

DURELLO 2022 VSQ

TIPO DI VINO

DURELLO
METODO CLASSICO
MILLESIMATO 2022
36 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 con il metodo classico 36 mesi sui lieviti.

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Montecrocetta
E Monte Priare
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto

%
VOL

ALCOOL

12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI

Extra-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 lt
Scatole da 6 bottiglie

