

# LE GUAITE DI *noemi*

LE GUAITE DI NOEMI

## DURELLO METODO CLASSICO BRUT V.S.Q. DIVERSO



### DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità Millesimato.

### AREA

Castelvero (Verona).

### UVAGGIO

Durella 100%.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a fine Settembre, dopo una pressatura soffice e separazione contemporanea del mosto con decantazione naturale a basse temperature. Fermentazione con lieviti selezionati a temperature controllate, successivamente nella primavera successiva alla vendemmia il vino viene messo in bottiglia con i nuovi lieviti e zucchero di canna raffinato, secondo il "metodo classico". Minimo 36 mesi in bottiglia sui lieviti con successivo remuage, per poi arrivare alla sboccatura finale (degorgement) con rabbocco dosaggio zero.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 10°C.

### DATI ANALITICI

Alcol alcol 11,5 %, residuo zuccherino 2 g/l, acidità totale 8 g/l, estratto secco 22,4 g/l,

### COLORE

Giallo paglierino, con riflessi verdolini, con perlage fine e persistente.

### ANALISI OLFATTIVA

Note di fiori bianchi, agrumi, sentori mediterranei, lievito, pietra focaia.

### ANALISI GUSTATIVA

Sapido, secco, con perlage cremoso e sottile, minerale e acido, sentori di fiori bianchi, agrumi, con crosta di pane e lievito sul finale.

### ABBINAMENTO

Perfetto con aperitivi, crostacei, pesce, primi piatti a base di verdure o pesce.