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 sucessiva 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.