

LE
GUAITE
DI
noemi

LE GUAITE DI NOEMI

DURELLO METODO CLASSICO BRUT V.S.Q. DIVERSO



DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità Millesimato.

AREA

Castelvetro (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.