



Bollicine di DURELLO DOC

Tipo di vino

bianco spumante
Charmat lungo
Millesimato
brut

Collocazione del terreno

località Monte Priare e Montecrocetta

Età del vigneto

oltre 30 anni

Tipo di terreno e giacitura

tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

Uvaggio

100% durella

Vendemmia

in cassette con scelta di grappoli maturi e sani

Grado alcolico

12,0%

Acidità

7,3 grammi/litro

Durata del vino

da 3 a 5 anni se conservato secondo le buone norme

Tipo di bottiglia

Champagnotta pesante

Imballo

cartoni da 12

Perlage

A grana fine molto persistente

Colore

giallo paglierino brillante

Profumo

Fresca fragranza di fiori di campo e frutti bianchi

Sapore

Asciutto, sapido, di una piacevole freschezza e con decisa vena citrina.

Accompagnamento

Ottimo come aperitivo, con il pesce e anche a tutto pasto.
Servire sempre molto freddo.

