

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

DURELLO

Lessini Durello Spumante DOC



SPUMANTE

Durello, geboren in den vulkanischen Lessiner Bergen, bringt seine Mineralität und Würze klar zum Ausdruck. Modern die Interpretation der autochthonen Rebe „Durella“, die seit Jahrhunderten in unseren Bergen angebaut wird.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name kommt von Durella der autochthonen Rebe der Lessiner Berge seit dem Mittelalter.
ANBAUGEBIET	Zu Füßen der Lessiner Berge, zwischen Vicenza und Verona.
BODENART	Vulkanisches Gebiet, Gemisch von Tuff und Basalt, reich an Eisen, Magnesium anderen Kleinstelementen.
REBSORTE	Durella 100%
ANBAUWEISE	Guyot
ALTER DER REBEN	ca. 8 Jahre
ERNTZEIT	Mitte September Maschinenlese
WEINBEREITUNG	Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 18°
SCHAUMWEIN BEREITUNG	3 Monate im Drucktank, Charmat Methode

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	11,5 % Vol.
RESTZUCKER	4,0 g/l.
SÄURE	6,7 g/l.

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Feinperlig mit guter Konsistenz, in der Nase auffallend grüne Äpfel und herbe Noten, im Gaumen bleibt frische Mineralität.

SERVIERTEMPERATUR	4-6°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Hervorragend als Aperitif, passt gut zu regionalen Spezialitäten, Asiago oder Monte Veronese Käse und vor allem der Sopressa Vicentina(gereifte würzige Mettwurst).
FLASCHENINHALTE	e 0,75 Ltr.

