



ALPONE DURELLO BLU



DENOMINAZIONE	Vino Spumante di qualità
VITIGNO	Durella, Garganega
ZONA DI PRODUZIONE	Veneto, Verona, Val d'Alpone
RESA PER ETTARO	100 hl
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C
AFFINAMENTO	In autoclave sui lieviti per almeno 3 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine. Fragranze di fiori di campo e frutta a polpa bianca. Sapore asciutto, vivace, con piacevoli note fruttate.
ABBINAMENTO	Si accompagna bene a una varietà di piatti, in particolare ad antipasti e piatti di pesce.
PRODUZIONE	40.000 bottiglie (750ml), 6.000 magnum (1500ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C