



ALPONE DURELLO GIALLO



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 fine e persistente. Fresca fragranza di fiori di campo e frutti a polpa bianca. Acidità ben bilanciata, sapore morbido, vivace, leggermente fruttato con una nota tostata e un finale persistente.
ABBINAMENTO	Si accompagna bene a una varietà di piatti, ottimo come aperitivo.
PRODUZIONE	40.000 bottiglie (750ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C