DURELLO

Durello Spumante Brut

DENOMINAZIONE: Durello Spumante Brut

VITIGNI: Durella

ZONA DI PRODUZIONE: il vigneto è situato in località Brenton di Roncà a 450 metri sul livello del mare.

ANNO IMPIANTO DEI VIGNETI: dal 1968 al 2008

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: pergola semplice o pergola trentina e guyot

RESA: 100 quintali/ettaro

EPOCA RACCOLTA: fine agosto-inizio settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: è eseguita in serbatoi di acciaio inox. Il vino è lasciato a contatto con i lieviti (fecce fini).

SECONDA FERMENTAZIONE: è eseguita in serbatoi di acciaio inox a sovrappressione controllata (sistema charmat o martinotti). Dopo 90 giorni di presa di spuma lo spumante viene imbottigliato.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 L e 1,5 L

ALCOOL 12 % VOL.