



DURLI' PETIAN BRUT (15MESI)

DENOMINAZIONE: IGT DURELLO BRUT METODO CLASSICO

VITIGNI: Durella

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

ETA' VIGNETI: Dai 10 ai 50 anni

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: pergola trentina e guyot

RESA: 100 quintali/ettaro

EPOCA RACCOLTA: fine agosto-inizio settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in casse di plastica

VINIFICAZIONE: la produzione della "base spumante" viene effettuata in serbatoi di acciaio inox. La presa di spuma è fatta in bottiglia aggiungendo lieviti e mosto concentrato

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: dura almeno 15 mesi. Si effettua poi la sboccatura (per pulire il vino togliendo i lieviti) e la ricolmatura con lo stesso vino

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 L

ALCOL: 12% Vol