

Calesio

Vino spumante di Qualità – Durello Brut

Calesio è il nostro vino spumante metodo Charmat, frutto di un'antica varietà autoctona, la Durella. Il vigneto è coltivato con rigoroso rispetto del suolo e della sua vita, in zona collinare di origine vulcanica, orientata verso sud e circondata da boschi. L'insieme di queste condizioni garantiscono un'uva con caratteristiche uniche.

Superficie vitata: Ha 1,8

Uvaggio: 100% Durella

Sistema potatura: Doppio Guyot

Coltivazione: Biologico

Resa: 8500 kg/ettaro

Tipo terreno: Vulcanico, argilloso, ottima tessitura, grande presenza di minerali

Zona Geologica: Trissino, collinare, altitudine 300 m.s.l.m., esposizione sud/est – sud/ovest

Vendemmia: Metà settembre, raccolta manuale in cassette da 8 Kg

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione senza uso di lieviti selezionati in acciaio inox a temperatura controllata, spumantizzazione metodo Charmat lungo

Annata: 2018

Grado alcolico: 11,5%

Acidità totale: 7,1 gr/lit

Anidride solforosa < 50 mg/lit

totale:

Dosaggio: 6,50 gr/lit

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Aroma: Floreale ed elegante, perlage fine e persistente

Palato: Fresco, pieno e di grande espressione minerale

Abbinamenti: Spumante da aperitivo, si abbina ottimamente con ogni tipo di pietanza soprattutto a base di pesce e crostacei. Indicato anche a tutto pasto

Temperatura di servizio: 8°