



**FONGARO**  
Spumanti Metodo Classico



# Riserva Brut

## Spumante Lessini Durello riserva Doc – Metodo Tradizionale Classico

**Uve:** 100% uva Durella. La Durella è un vitigno autoctono della regione Veneto, coltivato su terreni ricchi di mineralità. Tipico della zona dei Monti Lessini, sulle colline tra le province di Vicenza e Verona, è capace di dare dei vini dall'acidità rilevante, che ben si prestano alla spumantizzazione secondo il Metodo Classico.

### ZONA

Le colline a Nord  
Est di Verona,  
nella zona dei  
Monti Lessini.

### SISTEMA

Pergola veronese.  
Guyot

### TERRENO

Origine  
vulcanica.

**Raccolta:** settembre. Le uve sono raccolte a mano e trasportate in cassette. Le cassette vengono poste in cella per il raffreddamento dell'uva prima della pigiatura.

**Tecnica:** pressatura soffice a 10-12°C. La prima fermentazione avviene in vasche termo-controllate con temperatura intorno ai 15-18°C. Presa di spuma con i propri lieviti a maggio.

**Maturazione:** sui propri lieviti in bottiglia, non inferiore ad 72 mesi. *Remuage sùr pupitres:* a maturazione ultimata, le bottiglie vengono ruotate a mano ogni giorno per circa 30 giorni, al termine dei quali si esegue la sboccatura (*degorgement*).

### CONTENUTO ALCOLICO

12,50% vol.

### COLORE

Giallo paglierino  
tendente al dorato

### PERLAGE

Misurato, fine,  
elegante e molto  
persistente.

## CARATTERISTICHE

**Profumo:** all'olfatto decisamente evoluto, apre piacevolmente su leggere note di crosta di pane e di tostato, poi frutta gialla matura, nocciola, frutta secca ed una piacevole mineralità tipica del territorio.

**Gusto:** la bollicina misurata alla vista si ritrova nel calice, non aggressiva e di grande eleganza. In bocca mostra tutto il suo potenziale con un sorso sapido e armonioso dove gli agrumi e la frutta secca fanno capolino.

**Abbinamenti:** ottimo in abbinamento a salmone affumicato, mozzarella di bufala o un guazzetto di pesce.



Monterossa 0,75  
Lt



6 bottiglie