



DURELLO

Lessini durello D.O.C 60 Mesi

Metodo classico riserva

Vinificazione e invecchiamento:

Raccolta manuale in piccole casse durante la 3a settimana di settembre. Selezione e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Prima della fermentazione, il mosto viene decantato. Terminata la fermentazione le fecce nobili saranno preservate eseguendo settimanalmente dei batonnage e conservate per 8 mesi.

Descrizione:

Colore giallo paglierino carico. Profumo intenso e minerale, con sentori di fiori bianchi.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo per l'aperitivo e piatti di pesce, baccalà alla vicentina.

Storia:

Siamo situati in Veneto, nel Nord Italia, in provincia di Verona, tra il Lago di Garda e Venezia. I nostri vigneti sono nel territorio del Soave e nei monti Lessini. Tutte le colline sono di origine vulcanica e da molti anni sono coltivate a vigneto. Il suolo vulcanico ricco di elementi minerali dona sentori minerali alle uve sul quale vengono coltivate.

La Durella è un vitigno a bacca bianca coltivato dal 1200 tra i 400 e 700 mslm sui suoli vulcanici in Veneto, tra Verona e Vicenza. Il nome (originariamente Duracina) deriva dal latino durus acinus, per la consistenza della buccia.

I vigneti vengono coltivati senza l'uso di pesticidi, utilizzando rame e zolfo e fertilizzanti naturali, alternando negli anni usiamo la cultura del sovescio e le uve vengono raccolte in perfetta maturazione per dare struttura e tipicità esaltandone le parti aromatiche.

L'azienda agricola Sandro De Bruno è stata fondata nel 2002 da Sandro e Marina, guidando la terza generazione di viticoltori nella zona di Soave e dei monti Lessini. Il nonno Alessandro iniziò la sua carriera negli anni '30, poi suo figlio Bruno continuò la sua professione; e per continuare la tradizione con Sandro, Marina e il figlio Niki.

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Monte Calvarina

Uva: Durella 85%, Pinot Bianco 15%

Suolo: vulcanico

Altitudine: 500 mslm

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 4 H.a

Età vigne: 35 anni

STATISTICHE DI VIGNIFICAZIONE

Resa per ettaro: 100 q.li

Acidità: 7

pH: 3.25

Zuccheri: 2 g/l

Solfiti: 75 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 5000

Vaso di fermentazione: acciaio per entrambe le uve

Presa di spuma: 60 mesi con i propri lieviti

Tempo di maturazione: 6 mesi

Longevità: 10 anni