



MONTE ALBA 36

DURELLO

VINO SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO

È il vino ottenuto con metodo Classico da uve di un vitigno autoctono e antichissimo coltivato in vigneti posizionati per la maggior parte in alta collina.

VITIGNI:

100% DURELLA

TECNICHE PRODUTTIVE:

Tutto in acciaio a temperatura controllata. Spumantizzazione e affinamento in autoclave con durata minima di sei mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino.

Perlage: Fine e persistente.

Profumo: Delicato con sentori marini e di frutta bianca.

Sapore: Fresco con note minerali e finale lungo e appagante.

Grado alcolico: 12,5%

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:

Ideale come aperitivo. Per le sue caratteristiche si abbina con il pesce ai ferri e fritto. Si accompagna egregiamente al "baccalà alla vicentina".

Temperatura di servizio: 8-10°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Magnum da 1500 ml.