

CortePolo

Durello Metodo Classico Brut



VITIGNO
DURELLA



**ZONA DI
PRODUZIONE**
COLLINARE



SUOLO
ORIGINE VULCANICA
CON TUFI E BASALTI



VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano in cassetta, raccolta precoce. Pressatura soffice delle uve e separazione del mosto fiore, fermentazione a bassa temperatura (16° C). Affinamento in acciaio e una parte su legno, blend e tiraggio in primavera per la rifermentazione in bottiglia. Affinamento di 36 mesi sui lieviti, remuage a mano delle bottiglie, sboccatura e maturazione in bottiglia di 2 mesi fanno esprimere a pieno la qualità di questo durello metodo classico.

ASPETTO

Colore giallo paglierino brillante e con un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Aroma fresco con sensazioni citrine di agrumi canditi, come cedro e bergamotto, note vanigliate e fine mineralità.

GUSTO

Al palato si presenta con un attacco in bocca equilibrato, di buona acidità tipica della Durella, con un finale sapido e minerale.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti a base di pesce (baccalà) e crostacei, formaggi stagionati, ma anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/6 gradi

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol

FORMATO

0.75 L | 1,5 L