

*Corte  
Vittorio*

**DURELLO**

**Denominazione di Origine Controllata**

**Brut Millesimato**



**TIPOLOGIA** Spumante Bianco.

**ASPETTO AGRONOMICICO**

Uve: Durella.  
Zona di coltivazione: Colline dell'alta Val d'Alpone ad un'altitudine media di 200 mt.  
Tipologia del terreno: Terreni collinari vulcanici e terreni calcarei.  
Sistema di allevamento: Guyot.  
Vendemmia: manuale a metà ottobre.

**ASPETTO ENOLOGICO**

Vinificazione: pigiatura soffice e decantazione a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata 16 – 18° C in tini d'acciaio senza che avvenga la fermentazione malo lattica, travaso a fine fermentazione e stoccaggio fino alla presa di spuma.  
Presa di spuma: viene svolta con utilizzo di lieviti appositamente selezionati. La rifermentazione si svolge in circa 3 mesi (Charmat lungo), dopo questa operazione viene filtrato a freddo e portato all'imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

**Colore:** giallo paglierino, perlage a grana fine e persistente;  
**Profilo olfattivo:** sentori di fiori di campo e note agrumate su fondo minerale;  
**Gusto:** assaggio deciso con la spiccata acidità dell'uva Durella ma equilibrata da corpo e morbidezza;  
**Gastronomia:** abbinamento ideale con il baccalà.

Temperatura di servizio: 6° - 8°  
Gradazione: 11,5 % vol.  
Residuo Zuccherino: 10,4 gr. /lt.  
Acidità Tot.: 7,4 gr. /lt.