

“Cuvee dei Vignato” V.S.Q. Durella Pas-Dosè 2018 - Vignato Davide



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Durella
Annata: 2018
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 5 mesi in acciaio
Invecchiamento: 40 mesi sui lieviti in bottiglia
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata
Dosaggio: meno di 1 g/L Brut

Durella e Chardonnay da colline vulcaniche di Gambellara. Vendemmia delle due uve separatamente, raccolte al giusto grado di maturazione. Pressatura soffice a grappolo intero. Assemblaggio dei vini successivamente. 5 mesi in acciaio fino alla presa di spuma. 40 mesi sui lieviti.

Data di sboccatura: Febbraio 2024

"Un metodo classico che fonde le due anime dell'azienda: mio padre Gian Domenico, che coltiva da sempre la Durella, e io, che ho introdotto lo Chardonnay in azienda."