

ZAMBON VULCANO



“Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine. Fragranze di fiori campo e frutta a polpa bianca, con lievi note solfuree e di graffite.
Sapore asciutto, vivace, con piacevoli note fruttate.
Si accompagna bene a molti piatti, in particolare come aperitivo, antipasti e pesce.”

DURELLO.VULCANO ZAMBON

LO SPUMANTE AUTOCTONO VULCANICO PER TUTTI I MOMENTI.

DENOMINAZIONE: VINO SPUMANTE BRUT

ZONA DI PRODUZIONE: ZONA COLLINARE DI RONCÀ, MONTE CALVARINA, VERONA, VENETO

RESA AD ETTARO: 100 HL

LIEVITI: DI CAMPO RICAVATI DALLE VIGNE PIÙ VECCHIE DI GARGANEGA



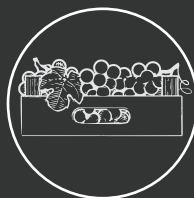
**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**

Pergola veronese



VITIGNO

Uva Durella



VENDEMMIA

Manuale a fine settembre



**VINIFICAZIONE
AFFINAMENTO**

Pressatura soffice e stabilizzazione per 20 giorni a 2°. Successivamente fermentazione a temperatura controllata di 14 – 16°C. Vinificazione in autoclave sui lieviti di campo per 10 mesi.

12%

GRADAZIONE
ALCOLICA

38

SO2T

2,98

PH

75

ACIDITÀ

4-5°

TEMPERATURA DI
SERVIZIO