

ZAMBON VULCANO



Dall'antico vulcano spentosi circa 50 milioni di anni fa si è generato il magnifico comprensorio del Monte Calvarina, il promontorio più significativo della denominazione del Soave e soprattutto dei Lessini Durello. L'attenta selezione dei grappoli esposti a sud circondati da una biodiversità da favola e in connubio con le radici che toccano la pietra lavica, permette di portare nel calice la massima profondità del terroir. Nasce così uno spumante esuberante, slanciato, elegante ed estremamente vulcanico.

DURELLO.VULCANO ZAMBON

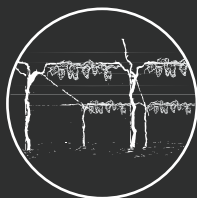
ESUBERANTE, SLANCIATO, ELEGANTE ED ESTREMAMENTE VULCANICO

DENOMINAZIONE: MONTI LESSINI DOC

ZONA DI PRODUZIONE: MONTE CALVARINA IN RONCÀ (VR)

ALTITUDINE: 450 MSLM

RESA PER ETTARO: 30 QLI



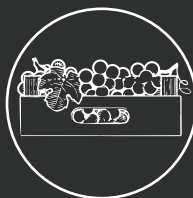
SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese



VITIGNO

Uva Durella



VENDEMMIA

Raccolta manuale
a fine settembre



VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

lieviti indigeni ricavati con rigorso pied de cuve, breve macerazione in vasche di cemento per 48 ore e successiva fermentazione. Seconda fermentazione in bottiglia a temperatura rigorosamente controllata di 15° e un tasso di umidità del 80%

12%

GRADAZIONE
ALCOLICA

43

SO2T

2,82

PH

8,9

ACIDITÀ

4-5°

TEMPERATURA DI
SERVIZIO