

Purocaso

"sui lieviti" Durello · Veneto

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



11,5% vol



7°-8° C



0,75 / 1,5 L



Uvaggio · Grapes:
Durella.



Area Di Produzione · Production Area:
Colline di Roncà - *Roncà hills.*



Terreno · Soil:
Terreno vulcanico roccioso a matrice basaltica.
Basalt-rich volcanic soils.



Vendemmia · Harvest:
Inizio Settembre - *Early September.*



Affinamento · Production Method:
Dopo La fermentazione a temperatura controllata, nella primavera successiva alla vendemmia avviene la presa di spuma, una lenta rifermentazione in bottiglia con successiva sosta di circa 3 mesi. Il prodotto viene venduto con il tipico tappo a corona senza sboccatura.
After the temperature-controlled, alcoholic fermentation at harvest, the second fermentation takes place the following spring- a slow refermentation in the bottle. After 3 months refinement in the bottle, the wine is sold on the lees with the typical crown cap.



Colore · Color:
Giallo paglierino intenso - *Cloudy pale yellow.*



Note degustative · Tasting description:
Esuberante ed energetico, camomilla e mandorle tostate in primis per poi evolvere su note agrumate, cedro di Amalfi e lime, sorso verticale e sapido.
Exuberant and energetic aromas give way to chamomile and toasted almonds, then evolve to citrus notes of Amalfi cedar and lime for a vertical and savory sip.



Abbinamenti · Food Pairings:
Pizza a base di verdure e formaggi, arrostiti con sugo.
Cheese and vegetable pizzaz, orasts with gravy.

purocaso