AUTHENTICA

DURELLO

SPUMANTE EXTRA BRUT

Colore giallo paglierino brillante, arricchito da un perlage fine e persistente.
Vibranti note agrumate e frutta a polpa bianca, sottili sentori minerali di grafite e lievi sfumature solfuree.
La freschezza del palato si unisce a piacevoli richiami fruttati, espressione autentica dei terreni vulcanici da cui nasce il nostro Durello Spumante.



Zona collinare di Roncà, terreno vulcanico ricco di scheletro

Pergola veronese, vigne vecchie con età media di 35-40 anni

100% Durella

Ultime settimane di settembre, raccolta a mano

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni. Rifermentazione in autoclave per 8 mesi.

11,50% vol

0,75 l con tappo a fungo

Andrea Piubello - Via Molini, 9 - 37031 Cazzano di Tramigna (VR) - P.IVA: 04818020234
tel: +39 340 8221946 - info@authenticavini.it - www.authenticavini.it