



CASAROTTO
AZIENDA AGRICOLA



Durello igt veneto “Eva”

(Bottiglie da 0,750 e 1,5 lt)

DENOMINAZIONE:

durello veneto igt frizzante col fondo

GRADO:

11 % vol.

VITIGNO:

100% : Durella

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di Vestenanova, nella parte veronese dei Monti Lessini in suoli basaltici di origine vulcanica a 300 mt slm

VENDEMMIA:

Raccolta effettuata esclusivamente a mano a metà ottobre.

TECNICA:

Pigiatura tramite pressatura soffice con successiva vinificazione in bianco. Filtrato grossolanamente e imbottigliato ad aprile seguendo il calendario lunare per ottenere dopo due mesi circa un vino naturalmente frizzante e secco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino frizzante dal colore giallo paglierino, con un profumo delicato di agrumi come pompelmo e limone e frutta bianca come mela verde e pesca bianca. Il sapore è leggermente acidulo, con note minerali che donano al vino una particolare sapidità e freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, si abbina bene ad antipasti e piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C

SOCIETA' AGRICOLA CASAROTTO
PRODUZIONE E VENDITA VINI D.O.C.

Via Pasquaro n. 12/13 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. e Fax: 0457450165 info@vinicasarotto.com

www.vinicasarotto.com P.IVA 00914150230