



TENUTA
NATALINA GRANDI

DURELLO
EXTRA BRUT
METODO CLASSICO

Vitigno	Durella 100%
Tipologia	Vino spumante extra brut metodo classico
Zona di produzione	Lessini Durello
Sentori	Minerale con note floreali
Abbinamento	Pesce crudo, crostacei, tonno rosso crudo, capesante, scampi
Gradazione alcolica	12,5 %
Sistema d'allevamento	Doppia pergoletta veronese
Vinificazione	Lavorazione in vasca di acciaio piccola per estrarre profumi più intensi
Annata	2017
Vendemmia	Manuale e selezionata in cassette da 200 kg
Immissione mercato	05/2019
Rifermentazione	In bottiglia per 36 mesi
Lieviti	Selezionati
Acidità totale	8,30 g/l
Residuo zuccherino	3,30 g/l
Sovrapressione	5,5 bar



TENUTA NATALINA GRANDI

Via Battagione Vicenza, 8 - 36053 GAMBELLARA (VI)
Tel. e Fax 0444 444102 - info@cantinagrandi.com - www.cantinagrandi.com