

CORTE GIACOBBE

# CUVÉE AUGUSTO



## DENOMINAZIONE

Spumante Metodo Classico Lessini Durello DOC Riserva

## VARIETÀ

Durella

## RESA

40 Q.li/Ha

## ZONA PRODUZIONE

Tenuta Corte Giacobbe, Roncà , Verona, Regione Veneto, versante est della DOC Soave.

I vigneti si trovano a circa 400 metri sul livello del mare, tra due vulcani spenti, il Calvarina ed il Crocetta. Esposizione Ovest.

## SISTEMA ALLEVAMENTO

Pergola Veronese con 4000 ceppi per ettaro, Pergola Trentina con 5500ceppi per ettaro.

## EPOCA VENDEMMIA

Settembre-Ottobre. Raccolta a mano in cassette.

## VINIFICAZIONE

Uva in casse pressata intera, scelta dei mosti. Fermentazione in botti di Rovere, tonneaux e barrique a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

In botte di rovere Austriaco e Barrique Francesi. A primavera successiva

## NOTE ORGANOLETTICHE

Fresco, minerale, intrigante e singolare. Ad ogni sorso una rivelazione.

## ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con dei formaggi stagionati, piatti a base di pesce e crostacei.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-7° C

[www.dalcerofamily.it](http://www.dalcerofamily.it) – [info@dalcerofamily.it](mailto:info@dalcerofamily.it)

\* Siamo orgogliosamente viticoltori, dal 1934: questo significa che amiamo la Natura e la rispettiamo. Le nostre schede vino sono meravigliose, ma ti preghiamo di non sprecare carta o inquinare con l'inchiostro per stamparle! Sentiti libero di contattarci qualora necessitassi delle versioni più Nature-Safe di questi documenti: te le invieremo al più presto!