

BRENTON

Durello Spumante Brut

DENOMINAZIONE: Durello Spumante Brut

VITIGNI: Durella

ZONA DI PRODUZIONE: il vigneto è situato in località Brenton di Roncà a 450 metri sul livello del mare.

ANNO IMPIANTO DEI VIGNETI: dal 1968 al 2008

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: pergola semplice o pergola trentina e guyot

RESA: 100 quintali/ettaro

EPOCA RACCOLTA: fine agosto-inizio settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: è eseguita in serbatoi di acciaio inox. Il vino è lasciato a contatto con i lieviti (fecce fini).

SECONDA FERMENTAZIONE: è eseguita in serbatoi di acciaio inox a sovrappressione controllata (sistema charmat o martinotti). Dopo 90 giorni di presa di spuma lo spumante viene imbottigliato.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 L e 1,5 L

DATI ANALITICI:

Alcol: 12 % vol.

Zuccheri residui: 5,60 g/l

Acidità totale: 7,24 g/l

Estratto secco totale: 25,4 g/l

Pressione in bottiglia: 5,00 atm.



DAMA del ROVERE

DURELLO 24 MESI

Durello Spumante Brut

Metodo Classico 24 mesi

DENOMINAZIONE: Durello Spumante Brut

Metodo Classico

VITIGNI: Durella 100%

ZONA DI PRODUZIONE: il vigneto è situato in località Brenton di Roncà (provincia di Verona) a 450 metri sul livello del mare.

ANNO IMPIANTO DEI VIGNETI: dal 1968 al 2008

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: pergola semplice o pergola trentina e guyot

RESA: 90 quintali/ettaro

EPOCA RACCOLTA: fine agosto-inizio settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale in cassette

VINIFICAZIONE: è eseguita in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino è lasciato a contatto con i lieviti (fecce fini).

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 24 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 L e 1,5 L 3 L.

DATI ANALITICI:

Alcol: 12 % vol.

Zuccheri residui: 8 g/l

Acidità totale: 8,5 g/l

Estratto secco totale: 26 g/l

Pressione in bottiglia: 5,00 atm.



DAMA del ROVERE

MONTI LESSINI DURELLO DOC

Spumante Metodo Classico



DENOMINAZIONE: MONTI LESSINI DURELLO DOC

VITIGNI: Durella

ZONA DI PRODUZIONE: il vigneto è situato in località Brenton di Roncà a 450 metri sul livello del mare.

ANNO IMPIANTO DEI VIGNETI: 1968

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: pergola semplice o pergola trentina e guyot

RESA: 100 quintali/ettaro

EPOCA RACCOLTA: fine agosto-inizio settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: è eseguita in serbatoi di acciaio inox. Il vino è lasciato a contatto con i lieviti (fecce fini).

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 24 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.300 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 L e 1,5 L

DATI ANALITICI:

Alcol: 12,5 % vol.

Zuccheri residui: 3 g/l

Acidità totale: 7,5 g/l

Estratto secco totale: 25,4 g/l

Pressione in bottiglia: 5 atm.



DAMA del ROVERE

TREMENALTO

Soave D.O.C. Classico

Tremenalto

Soave Classico
DOC



DAMA
del
ROVERE

DENOMINAZIONE: Soave D.O.C. Classico

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI: Garganega

ZONA DI PRODUZIONE: Il vigneto si trova in località Tremenalto sulle colline settentrionali del Soave, nel comune di Monteforte d' Alpone

ANNO IMPIANTO DEI VIGNETI: dal 1945 al 2008

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: pergola semplice o pergola trentina

RESA: 100 quintali/ettaro

RACCOLTA: settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: La vinificazione è eseguita in serbatoi di acciaio inox, dove il vino è lasciato a contatto con i lieviti (fecce fini) fino poco prima dell'imbottigliamento.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 l.

DATI ANALITICI:

Alcool: 12 % vol.

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Estratto secco totale: 18,1 g/l

SPINAJE

DENOMINAZIONE: Bianco Veneto I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI: Garganega

ZONA DI PRODUZIONE: I vigneti si trovano in località Tremenalto sulle colline settentrionali del Soave, nel comune di Monteforte d'Alpone

ANNO IMPIANTO DEI VIGNETI: dal 1945 al 2008

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Pergola semplice o pergola trentina

RESA: 75-90 quintali/ettaro

RACCOLTA: settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale con plateau da 3 Kg

VINIFICAZIONE: l'uva raccolta nelle cassette viene fatta leggermente appassire e poi macerata in un serbatoio d'acciaio per sei mesi. A maggio viene svinata e si ottiene il vino che verrà imbottigliato a dicembre.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1000 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 litri

DATI ANALITICI:

Alcol: 14,5 % vol.

Zuccheri residui: 2,0 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l

Estratto secco totale: 23,5 g/l



DAMA del ROVERE

REDAVIDE

Bianco Veneto I.G.T. Passito

DENOMINAZIONE: Bianco Veneto I.G.T. Passito

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI: Garganega

ZONA DI PRODUZIONE: I vigneti si trovano in località Tremenalto sulle colline settentrionali del Soave, nel comune di Monteforte d' Alpone

ANNO IMPIANTO DEI VIGNETI: dal 1945 al 2008

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Pergola semplice o trentina

RESA: 75-90 quintali/ettaro

RACCOLTA: settembre

MODALITA' DI RACCOLTA: selezione dei migliori grappoli dell'azienda, manuale con plateau da 3 Kg

VINIFICAZIONE: l'uva raccolta nelle cassette viene fatta appassire e pressata dopo il primo gennaio. La vinificazione è eseguita in serbatoi di acciaio inox, dove il vino è lasciato a contatto con i lieviti (fecce fini) fino poco prima dell'imbottigliamento.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.400 bottiglie

FORMATO BOTTIGLIE: 0,5 L - 0,75 L

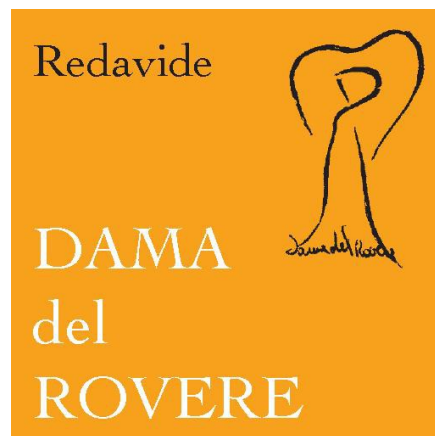
DATI ANALITICI:

Alcol: 13 % vol.

Zuccheri residui: 147 g/l

Acidità totale: 5 g/l

Estratto secco totale: 177 g/l



DAMA del ROVERE