



# Spumante Brut

## Caratteristiche



### **Profumo, sapore**

Noce moscata, muschio, menta.



### **Colore**

Giallo oro scarico.



### **Gradazione**

13.0

## Come servire

Vino da servire tra i 10-14°C, ottimo da accostare con antipasti, aperitivi, pesce, affettati e formaggi.

## Produzione

### **Vinificazione**

Macerazione 12-13 ore.

### **Affinamento**

100% acciaio in condizioni estreme per 14-20 giorni.

## **El galantomo**

“El Galantomo” è un Durello Brut, colore giallo oro, di elevata finezza, molto equilibrato con grande pienezza in bocca e una buona persistenza. Da degustare alla temperatura di 10-14°C come aperitivo e in abbinamento con affettati, carni bianche, pesce, soprattutto crostacei, ottimo con l’anguilla.

**Zona** Monteforte d’Alpone

**Terreno** Vulcanico

**Densità per ettaro** 2400 ceppi

**Età delle viti** 27 anni

**Produzione/ettaro** 80-100 q/ha

**Altitudine** 100-200 m

**Vitigno** 30% Garganega, 70% Durello