Durello brut Conte Uberto

Alcol: 12,5- 13 % VV
Zuccheri:9- 11 g/l
Acidità totale:7,10 -8,5 g/l
Estratto secco netto: > 21,5 g/l
Persistenza: buona la corona di schiuma che sfuma velocemente per poi lasciare spazio a colonne interminabili di bollicine che continuano nel tempo.
Finezza: da più che buona ad eccellente.
Colore: da giallo oro scarico a giallo oro
Olfatto: appena messo in bottiglia sprigiona sentori mediamente fruttati e floreali, a sei mesi fiori bianchi, pera, balsamo, erbe aromatiche, zolfo. A un anno pirite, zolfo, noce moscata.
Gusto: molto equilibrati i sensi acido, salato, dolce, amaro. ottima pienezza di bocca, ottima la persistenza così come la lunghezza.
Abbinamenti: vino da tutto pasto, azzeccato come aperitivo, eccellente con i primi piatti, affettati e carni bianche, così come con il pesce, soprattutto i crostacei; servire a 10-14 gradi centigradi.
Cucina: utilizzato come componente per molte ricette al fine di bilanciare i sensi gustativi delle pietanze specialmente quelli morbidi. Ottimo per i risotti ed eccellente per la macerazione della carne in specie per quelle più grasse.
Tecnica produttiva: l' uva, raccolta tra la metà e la fine di ottobre nelle colline di San Giovanni Ilarione, viene portata più a valle, nelle basse colline di Monteforte d' Alpone per poi essere pigiata. Solitamente l' uva viene macerata da un minimo di 3 ore fino ad un massimo di 12 ore prima di essere pigiata, sfruttando il notevole abbassamento stagionale della temperatura (anche di 25 gradi rispetto al periodo vendemmiale di metà settembre). Successivamente si lascia defecare il mosto per un periodo compreso tra le 18 e le 30 ore al fino ad ottenere un prodotto (mosto) limpido; solamente allora, esso sarà pronto per iniziare la fermentazione che avverrà in contenitori di acciaio e a temperature comprese tra i 9 e i 14 gradi centigradi. La durata della fermentazione non deve superare le tre settimane, ottimale sarebbe compresa tra i 15 e i 18 giorni e questo al fine di poter estrarre il massimo degli aromi fermentativi in specie di quelli più stabili (tiolici) a scapito di quelli più volatili (esteri). Arrivati a fine fermentazione si effettuerà un assemblaggio tra le migliori vasche di durella (tale assemblaggio viene chiamato cuvée dai francesi) che verranno avviate alla rifermentazione. La spumantizzazione o presa di spuma avviene con la tecnica dello "charmat lungo", in cui il vino verrà avviato alla rifermentazione in un autoclave (un grande serbatoio che assomiglia a una pentola a pressione) per un periodo di tempo compreso tra i due e i tre mesi. Alla fine di questa operazione il vino verrà messo in bottiglia, non prima di essere assaggiato e "ricorretto" dall'enologo, che effettuerà una preventiva aggiunta di una "liqueur ". Importante, dopo l'imbottigliamento, è il periodo di stoccaggio delle bottiglie, almeno due mesi prima dell'immissione sul mercato.

MALTRAVERSI
Azienda Agricola Maltraversi - via Paludi, 14 37035 San Giovanni Ilarione (VR) - tel. & fax 045 6550618 - email: info@maltraversi.it
www.maltraversi.it