

BELLAGUARDIA ROMEO

Lessini Durello riserva oltre 80 mesi

Un amore tormentato e struggente, unico come la storia di due giovani che mai avrebbero rinunciato alla loro unione. Così è a Romeo che ci siamo ispirati per il nostro Durello, alla forza leggendaria della sua passione che abbiamo fatto nostra. Romeo, il Durello del Castello di Bellaguardia, uno spumante metodo classico rigoroso, la cui qualità non scende a compromessi. Perché solo l'eccellenza ci soddisfa.

- uve** Ottenuto dalla selezione di uve Durella, raccolte con vendemmia manuale in cassetta e raffreddate in grotta.
- zona di produzione** Vigneti di proprietà posti sulla sommità della collina adiacenti al castello di Romeo esposti a sud sud-est, altimetria 270 metri s.l.m.
- durata della maturazione** Oltre 80 mesi, sui lieviti selezionati.
- gradazione alcolica** 12% vol.
- prima annata di produzione** 1992.
- formati** 750 ml - 1,5 lt
- riconoscimenti** Gilbert & Gaillard concorso internazionale 2016
medaglia 90+ 92/100



NOTE DI DEGUSTAZIONE

- esame visivo** Giallo paglierino con riflessi dorati.
- olfattivo** Bouquet intenso con sentori di fiori di ginestra e miele d'acacia, leggermente tostato e note di crosta di pane.
- gustativo** Corpo complesso e morbido in cui si avverte una nota fruttata di mela cotogna e lievito.


BELLAGUARDIA
Metodo Classico

BELLAGUARDIA ROMEO

Lessini Durello riserva oltre 80 mesi

classificazione	<i>Vino spumante Lessini Durello D.O.C. Riserva</i>
tipologia	<i>Spumante Metodo Classico Extra Brut</i>
uve	<i>Durella</i>
presa di spuma	<i>Metodo classico con rifermentazione in bottiglia</i>
durata della maturazione	<i>Oltre 80 mesi su lieviti selezionati</i>
vigneto	<i>Usiliera, di proprietà posto sulla sommità della collina adiacente al castello di Romeo</i>
altimetria	<i>270 mt s.l.m.</i>
terreno	<i>Calcareao ricco di scheletro</i>
forma d'allevamento	<i>Pergola aperta al centro</i>
produzione	<i>60 hl/ha</i>
raccolta	<i>Manuale in cassetta con raffreddamento dell'uva in grotta</i>
vinificazione	<i>Spremitura soffice e fermentazione in acciaio inox a 15°C</i>
note visive	<i>Giallo paglierino</i>
note olfattive	<i>Intense, con sentori di fiori di ginestra e miele di acacia, note tostate e crosta di pane</i>
note gustative	<i>Corpo complesso e morbido in cui si avverte una nota fruttata di mela cotogna</i>
abbinamenti	<i>Si accompagna a piatti di carattere, pesci grassi, baccalà alla vicentina e formaggi stagionati</i>
formati	<i>750 ml - 1,5 lt</i>
riconoscimenti	<i>Gilbert & Gaillard concorso internazionale 2016 medaglia 90+ 92/100</i>




BELLAGUARDIA
Metodo Classico