

# “Cuvee dei Vignato” V.S.Q. Durella Pas-Dosè 2018 - Vignato Davide



Nazione: Italia  
Regione: Veneto  
Genere: Vino  
Tipologia: Spumante  
Vitigno: Durella  
Annata: 2018  
Età delle Vigne: 10-20 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: 5 mesi in acciaio  
Invecchiamento: 40 mesi sui lieviti in bottiglia  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata  
Dosaggio: meno di 1 g/L Brut

Durella. Metodo Classico, fermentazione spontanea che avviene in acciaio, affina 60 mesi sui lieviti.  
Dosaggio Zero, Brut Nature  
Data di sboccatura: Febbraio 2024  
Biologico Certificato  
Sentori chiave: Tostatura, frutta esotica e mandorla

Naso: note fruttate, floreali, di crosta di pane, tostate e iodate

Bocca: asciutto, fresco, ricco, lungo, bollicina fine e chiusura ammandorlata

Vista: Giallo paglierino

Ci troviamo in Veneto, più precisamente a Gambellara, ai piedi dei Monti Lessini, a meno di un chilometro da un vulcano spento, in cui le vigne si dispongono in un anfiteatro naturale caratterizzato dalla grande presenza di basalto nero, elemento che restituisce ai vini prodotti

tensione, freschezza e mineralità.

Qui Davide Vignatolavora nella sua cantina fondata nel 1997, dove in origine il nonno Rinaldo, poi Gian Domenico e adesso lui coltivano e vinificano principalmente la Garganega, cercando di restituire una fotografia del territorio quanto più precisa ed espressiva possibile attraverso un approccio biologico e naturale che non vede l'utilizzo alcuno di concimi ed elementi chimici.

Davide vede la produzione dei suoi vini come una sintesi *"di Gambellara, dei colli vulcanici, della sua gente."*

In vigna si lavora in inerbimenti, senza prodotti chimici di sintesi e in ottica meno interventista possibile e stilisticamente i vini prodotti esprimono grande verve minerale, schiettezza, freschezza e spinta floreale, dove la Garganega, rispetto ad altri contesti, risulta più ampia e meno tagliente.

La Cuvée del Vignato è un Metodo Classico a base Durella proveniente da una vigna a Faldeo.

Bollicina di grandissima personalità, dove un'uva non alla ribalta della critica enogastronomica come la Durella esprime un carattere unico nel suo genere: estrema profondità e lunghezza, dove la trama minerale e acida si mescola a sensazioni tostate, floreali, di frutta esotica, erbacee ed ammandorlate.

I 40 mesi di sosta sui lieviti conferiscono complessità ad un vino che di natura risulta verticale e sfaccettato.