

“Cuvee dei Vignato” V.S.Q. Durella Pas-Dosè 2019 - Vignato Davide



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Durella
Annata: 2019
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
Grado Alcolico: 12%
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 Vignato lavora 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 dei 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.