



TENUTA
CORTE GIACOBBE

Cuvée Augusto

DENOMINAZIONE Metodo Classico
Lessini Durello DOC Riserva "dosaggio zero"

COMUNE Roncà

VARIETÀ Durella

RESA 40 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE Tenuta Corte Giacobbe, Roncà, Verona, Regione Veneto,
versante est della DOC Soave.
I vigneti si trovano a circa 400 metri sul livello del mare, tra
due vulcani spenti, il Calvarina ed il Crocetta. Esposizione
Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese con 4000 ceppi per ettaro, Pergola
Trentina con 5500ceppi per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA Settembre-Ottobre. Raccolta a mano in cassette.

VINIFICAZIONE Uva in casse pressata intera, scelta dei mosti. Fermentazione
in botti di Rovere Austriaco a temperatura controllata.

AFFINAMENTO Botte di rovere Austriaco e Barrique Francesi. A primavera
successiva si assembla con un tocco di "vin de reserve", poi
si procede con il tiraggio per la seconda fermentazione in
bottiglia. Affinamento in bottiglia per minimo 50 mesi. Dopo il
degorgio riposa per ulteriori 6 mesi circa.

NOTE ORGANOLETTICHE Fresco, minerale, intrigante e singolare. Ad ogni sorso una
rivelazione.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI Ottimo con dei formaggi stagionati, piatti a base di pesce e
crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-7°C



Dal Cero Family

- DAL 1934, VITICOLTORI -

www.dalcerofamily.it
info@dalcerofamily.it