



VILLA BURI L.T.

Metodo Classico Brut Millesimato

Villa Buri L.T. è dedicato a papà, Lorenzo Tessari, che con passione ci ha trasmesso l'amore per la natura. Uve Garganega, coltivate nel nostro vigneto "Villa Buri", vinificate e affinate in bottiglia per almeno 24 mesi nella roccia vulcanica della barricaia. Una bollicina di grande impatto minerale con una bella compostezza ed eleganza.

Vitigno/Uva

Garganega 100% prodotta nei vigneti di proprietà.

Vigneto

Impianto a guyot con densità di 5.400 ceppi/ha e resa di circa 50 hl/ha. Terreno basalto lavico di origine vulcanica. In pedecollina, esposizione sud-est. Età delle viti oltre 25 anni.

Tecnica produttiva

Vendemmia delle uve Garganega, raccolte in cassette, a fine Agosto con accurata selezione dei grappoli.

Vinificazione

Uva intera e pressatura pneumatica soffice con resa max del 50%.

Decantazione statica del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

Vasche di fermentazione: Acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16°C

Durata della fermentazione: 10 gg

Tiraggio in Primavera dell'anno successivo

Maturazione sui lieviti (sur lates): 24 mesi in bottiglia

Epoca di sboccatura e imbottigliamento: primavera inoltrata.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo avorio con riflessi lucenti

Perlage: a grana fine e persistente.

Profumo: note di pane, noce, nocciola, frutta secca tostata.

Sapore: cremoso, sapido e minerale.

Sapore: gande corrispondenza tra naso e palato. Equilibrato, armonico fine.

Gradazione alcolica: 12,5%.

Acidità totale g/l 6.10.

Abbinamenti gastronomici

Verdure e pesce alla griglia, capesante gratinate, carpaccio di salmone, crostacei al cartoccio, faraona al forno.

Servizio

8-10 °C in calici da vino spumante.

Formato disponibile 750 ml e 1500 ml.

Allergeni : Contiene solfiti



750 ml
1,5 l



100% Garganega



Servire a
8°-10°C