

Cantine Vitevis sca

Alte di Montecchio Maggiore (VI)

Lessini Durello DOC spumante metodo classico "Asclendum"

- Area di produzione: Malo
- Suoli: prevalentemente di origine vulcanica
- Numero di bottiglie prodotte: 5.000
- Densità: 3.000-4.000 viti/ha
- Varietà: 100% Durella
- Vinificazione: pressatura soffice a basse temperature di 10-12°C. Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16-18°C.
- Presa di spuma: nella primavera successiva. Maturazione sui propri lieviti in bottiglia, non inferiore ai 48 mesi.

- Alcol: 12,5 %;
- Acidità totale: 6.80 g/l
- Zuccheri residui: 4.2 g/l



Cantine Vitevis sca

Alte di Montecchio Maggiore (VI)

Colli Berici DOC Rosso "Monopolio" 2015

- Area di produzione: Brendola, Sarego. Le uve provengono da vigneti selezionati in zona collinare di età compresa tra i 20 e 25 anni
- Suoli: prevalentemente di origine vulcanica, calcarei
- Numero di bottiglie prodotte: 10.000
- Densità: 4.000-5.000 viti/ha
- Varietà: Merlot, Tai Rosso, Pinot Nero
- Vinificazione: in rosso. Macerazione a temperatura controllata di 22°-24°C
- Maturazione: in botti e barrique per un periodo di circa un anno

- Alcol: 14,5 %;
- Acidità totale: 5.41 g/l
- Zuccheri residui: 4.5 g/l

