



Matteo e Alessandro Fongaro



Esclusiva Italia  
(no Vicenza)

70.000

● 12 ha; Durella, Chardonnay, Incrocio Manzoni  
\*\* Coltura Biologica certif. dagli '80 \*\*

2014	Met. Trad. Etichetta Bianca	Bianco	Brut	
2013	Gran Cuvée Met. Trad. Etichetta Grigia	Bianco	Brut	
2013	Lessini Durello DOC Met. Trad. Etichetta Viola	Bianco	Brut	
2013	Pas Dosé Met. Trad. Etichetta Verde	Bianco	Zero	
2011	Lessini Durello DOC Met. Trad. Riserva Etichetta Nera	Bianco	Brut	
2010	Lessini Durello DOC Met. Trad. Riserva Pas Dosé Etichetta Nera	Bianco	Zero	
2013	Met. Trad. Etichetta Bianca <b>Magnum</b>	Bianco	Brut	
2011	Gran Cuvée Met. Trad. Etichetta Grigia <b>Magnum</b>	Bianco	Brut	solo su prenotazione
2013	Lessini Durello DOC Met. Trad. Etichetta Viola <b>Magnum</b>	Bianco	Brut	
2012	Pas Dosé Met. Trad. Etichetta Verde <b>Magnum</b>	Bianco	Zero	
2011	Lessini Durello DOC Met. Trad. Riserva Etichetta Nera <b>Magnum</b>	Bianco	Brut	solo su prenotazione
2010	Lessini Durello DOC Met. Trad. Riserva Pas Dosé Etichetta Nera <b>Magnum</b>	Bianco	Zero	solo su prenotazione
Confezione per bottiglia <b>Magnum</b>				solo su prenotazione

## PER DIVENTARE UN CLASSICO... CI VUOLE METODO

L'azienda Fongaro nasce nel 1975 dall'impegno e dalla passione del suo fondatore, Guerrino Fongaro. Fin da subito la scelta è stata quella di privilegiare la coltivazione del vitigno autoctono Durella. Tipico della zona dei Monti Lessini, sulle colline fra la provincia di Verona e quella di Vicenza, esso è caratterizzato dall'elevata acidità naturale, che si addice perfettamente alla spumantizzazione Metodo Classico. L'Azienda Fongaro, gestita oggi dai nipoti del fondatore, si impegna quotidianamente per far apprezzare i suoi Spumanti Metodo Classico anche fuori dalla zona di appartenenza del vitigno autoctono e far conoscere a tutti la passione che questa famiglia coltiva dalla vigna al vino.

"Durella brut per tutta la vita!" - Paolo Massobrio, *La Stampa*, maggio 2016

"Un radicamento forte a un territorio e al suo vitigno originario... In ogni bottiglia l'anima del vulcano, ancora di più negli ultimi nati, i due Pas Dosé: una sferzata per i palati più esigenti" - Guida Vinetia e Vitae, AIS, 2016

"Lo stile Fongaro si apprezza assaggiando i suoi vini schietti, puliti ed eleganti, dalla spiccata bevibilità e sempre in grande equilibrio" - Guida Slow Wine 2016

"Questa cantina ha sempre operato con l'intento di valorizzare l'uva principale della Lessinia, la durella, qui espressa attraverso la sua naturale vocazione spumantistica" - Guida Espresso Vini d'Italia 2015

"I vini di Fongaro sono schietti come chi li produce, fedeli al vitigno e al territorio a cui hanno origine. La Durella ha mineralità e acidità spiccata, carattere da vendere, che si ritrova in modo particolare nei Metodo Classico Non Dosati. Da Fongaro si lavora per esaltare freschezza, pulizia e sapidità nei prodotti." - Guida Slow Wine 2018

"L'azienda della famiglia Fongaro è stata tra le prime a credere e investire nel Metodo Classico della Lessinia." - Guida ai Vini d'Italia Gambero Rosso 2017

"La conduzione dei pochi ettari di proprietà è in regime biologico, in una zona dove le vigne sono ancora contornate da boschi, per una produzione affidabile e di buon rigore" - Guida ai Vini d'Italia Gambero Rosso 2014



### Met. Trad. Etichetta Bianca VSQ

🍷 Durella 85%, Incrocio Manzoni 15%

👤 15 anni

🕒 Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 30 mesi.

📏 7 gr.

🏠 10.000

👉 7 anni

🍷 Vino da aperitivo, accompagna preparazioni di sushi o pesce d'acqua dolce.

👉 Agile e invitante al sorso, giocato sulla finezza e sull'equilibrio, con ritorni delle sensazioni olfattive.

❤️ Finezza ed armonia.



### Gran Cuvée Met. Trad. Etichetta Grigia VSQ

🍷 Durella 85%, Chardonnay 15%

👤 15 anni

🕒 Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 30 mesi.

📏 7 gr.

🏠 10.000

👉 7 anni

🍷 Molteplici abbinamenti, dai primi piatti come risotti alle verdure, ai secondi a base di pesce, anche fritto.

👉 Impone con forza, prima della freschezza, la sua decisa carica sapida, e chiude delicatamente amaricante.

❤️ Freschezza e sapidità.



#### Lessini Durello DOC Met. Trad. Etichetta Viola

- 🍇 Durella 100%
- 👉 15 anni
- 🗑️ Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 36 mesi.
- 🔪: 7 gr.
- 🏠 25.000
- 👉 7 anni
- 👉 Indicato sia come aperitivo, che in abbinamento a salumi e formaggi tipici del territorio dei monti Lessini.
- ☑️ Notevole equilibrio fra fragranza e sapidità; teso e tenace, carbonica sottile ed integrata, finale fresco e nervoso, di chiara matrice minerale.
- ♥️ Purezza e carattere.



#### Pas Dosé Met. Trad. Etichetta Verde VSQ

- 🍇 Durella 100%
- 👉 15 anni
- 🗑️ Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 36 mesi.
- 🔪: 1,5 gr.
- 🏠 15.000
- 👉 7 anni
- 👉 Indicato come aperitivo, o in abbinamento a piatti di pesce strutturati e crostacei.
- ☑️ La magia del non dosaggio lascia emergere l'anima sapida del vino. La spuma cremosa avvolge e riequilibra il tutto, esaltando la sostanza minerale.
- ♥️ Mineralità e unicità.



#### Lessini Durello DOC Met. Trad. Riserva Etichetta Nera

- 🍇 Durella 100%
- 👉 15 anni
- 🗑️ Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 48 mesi.
- 🔪: 7 gr.
- 🏠 6.500
- 👉 10 anni
- 👉 Piatti dai sapori decisi, preparazioni di pesce come il salmone affumicato. E per chi vuole sperimentare, anche con le carni rosse.
- ☑️ Sei anni passati sui lieviti hanno portato ricchezza e complessità aromatica, una consistenza cremosa ed un'elegante personalità.
- ♥️ Corpo e persistenza.



#### Lessini Durello DOC Met. Trad. Riserva Pas Dosé Etichetta Nera

- 🍇 Durella 100%
- 👉 15 anni
- 🗑️ Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 60 mesi.
- 🔪: 1,5 gr.
- 🏠 2.500
- 👉 10 anni
- 👉 In abbinamento ad un risotto di pesce o con un secondo piatto di pesce al forno. Un abbinamento provocante è con i dolci, magari a base di crema Chantilly.
- ☑️ Grande carattere al gusto, l'acidità salina richiama la beva e accompagna il setoso effetto dell'effervescenza.
- ♥️ Finezza ed eleganza.