



Tanita Danese



Esclusiva Italia
(no Vicenza)

70.000

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

2016/17	Met. Trad. Etichetta Bianca	Bianco	Brut	
2016/17	Gran Cuvée Met. Trad. Etichetta Grigia	Bianco	Brut	
2016	Lessini Durello DOC Met. Trad. Etichetta Viola	Bianco	Brut	
2016	Pas Dosé Met. Trad. Etichetta Verde	Bianco	Zero	
2014	Lessini Durello DOC Met. Trad. Riserva Etichetta Nera	Bianco	Brut	
2014	Lessini Durello DOC Met. Trad. Riserva Pas Dosé Etichetta Nera	Bianco	Zero	
2014/15	Met. Trad. Etichetta Bianca Magnum	Bianco	Brut	
2012/13	Gran Cuvée Met. Trad. Etichetta Grigia Magnum	Bianco	Brut	solo su prenotazione
2013/14	Lessini Durello DOC Met. Trad. Etichetta Viola Magnum	Bianco	Brut	
2014	Pas Dosé Met. Trad. Etichetta Verde Magnum	Bianco	Zero	
2012	Lessini Durello DOC Met. Trad. Riserva Etichetta Nera Magnum	Bianco	Brut	solo su prenotazione
2012	Lessini Durello DOC Met. Trad. Riserva Pas Dosé Etichetta Nera Magnum	Bianco	Zero	solo su prenotazione
	Confezione per bottiglia Magnum			solo su prenotazione

PER DIVENTARE UN CLASSICO... CI VUOLE METODO

L'Azienda Agricola Fongaro nasce nel 1975 dalla passione e dall'impegno del suo fondatore, Guerrino Fongaro. La scelta del fondatore è stata fin da subito quella di coltivare e **credere fortemente in un vitigno autoctono veronese: la Durella**. Il vitigno è caratterizzato da un'elevata acidità naturale ed è uno dei vitigni più antichi e caratteristici dei Monti Lessini, ovvero del territorio sul quale l'azienda sorge. L'azienda si trova infatti a Ronca (provincia di Verona) e fa parte del Parco Naturale della Lessinia. Nel 1985 Fongaro sceglie di concentrare la sua attività sulla produzione esclusiva di Spumanti Metodo Classico e sceglie di abbracciare i principi dell'agricoltura biologica, diventando **tra le prime aziende vitivinicole biologiche della regione Veneto**. Ad oggi la guida dell'azienda è passata nelle mani di Tanita Danese, giovane agricoltrice legata da tempo alla Famiglia Fongaro. Con il suo bagaglio di esperienza, sta ampliando la visione della cantina, legando in maniera indissolubile tradizione ed innovazione.

"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](#)

"Donna di carattere e vini di carattere. Siamo nell'unica denominazione italiana in cui si ottiene un metodo classico con un vitigno autoctono" - [Guida Slow Wine 2021](#)

"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

"...È un vino che non vuole illudere al primo approccio ma **soddisfa il palato con un sorso asciutto, sapido, diretto e senza fronzoli**. La bollicina molto gentile solletica la beva e la chiusura risuona con un riverbero che funge da richiamo." - [Le 100 migliori bollicine d'Italia, Slow Food](#)



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. Ris. 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.