FONGARO
Spumanti Metodo Classico

Tanita Danese

Esclusiva Italia
(no Vicenza)

70.000
12 ha: Durella, Chardonnay, Incrocio Manzoni
** Coltura Biologica certif. dal 1985 **

2020	Corallo Extra Brut VSQ	Bianco	X-Brut	
2018	Viola Brut Lessini Durello Riserva Doc	Bianco	Brut	
2018	Verde Pas Dosé Lessini Durello Riserva Doc	Bianco	Zero	
2015	Nera Pas Dosé Lessini Durello Riserva Doc	Bianco	Zero	
2019	Corallo Extra Brut VSQ Magnum	Bianco	X-Brut	
2015	Viola Brut Lessini Durello Riserva Doc Magnum	Bianco	Brut	
2015	Verde Pas Dosé Magnum	Bianco	Zero	
2013	Nera Pas Dosé Lessini Durello Ris. Doc Magnum	Bianco	Brut	solo su prenotazione
	Confezione per bottiglia Magnum			solo su prenotazione

PER DIVENTARE UN CLASSICO… CI VUOLE METODO

Già 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**. 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.
"Tanita con determinazione e competenza **dà continuità alle scelte originarie della conduzione in biologico** e dell'esclusiva produzione del Metodo Classico, che considera l'autentica vocazione dell'uva Durella. - AIS Vitae, La Guida Vini, 2022
"Oggi l'azienda, condotta dalla volitiva Tanita Danese, ha dato un imprinting ancora maggiore alla completa naturalità dei processi, e **l'azienda può ben figurare fra le più interessanti cantine d'Italia, capace di manifestare l'anima del Durello**, che fra gli spumanti è quello che più si avvicina agli Champagne" - Paolo Massobrio e Marco Gatti L'emozione del vino, 2022
"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
"**Vini ancorati al suolo di provenienza nei loro sentori tipici, ma domati dal grande e meticoloso lavoro che si fa in cantina**." - Guida Slow Wine 2023
"Conduzione in regime biologico per una produzione più che affidabile, con numerose etichette che **escono solo dopo una lunga sosta in cantina**." - Guida Gambero Rosso 2023
"...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

Fongaro Corallo Extra Brut VSQ
Durella 75%, Incrocio Manzoni e Chardonnay 25%
25 anni
Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio a 15/18°C, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 48 mesi.
2,1 gr.
12.000
5 anni
Ottimo da aperitivo. Ssushi con pesce di acqua dolce, formaggi a pasta molle, secondi a base di pesce.
Vibrante, teso, note agrumate di pompelmo giallo e mandarino. La mineralità si rivela il filo conduttore. Il corpo agile un assaggio appagante. Finale lungo e sapido.
La mineralità fine e delicata.

Fongaro Viola Brut Lessini Durello Riserva Doc
Durella 100%
25 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.
5 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.

Fongaro Verde Pas Dosé Lessini Durello Riserva Doc
Durella 100%
25 anni
Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 44 mesi.
1,1 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.

Fongaro Nera Pas Dosé Lessini Durello Riserva Doc
Durella 100%
35 anni
Raccolta manuale e pressatura soffice; prima fermentazione in vasca d'acciaio, seconda fermentazione sui propri lieviti in bottiglia per non meno di 72 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.