



SAC
RAM
HUMUS
UNDI

DURELLO DOC

HUMUS

MONTI LESSINI DURELLO DOC

Humus nasce dalla terra. Vino bianco fermo di antica tradizione veneta che riporta alla mente rustici sentori del passato. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli rivela un sapore acidulo con sentori minerali di giusta corposità, un profumo fresco, delicato e fruttato. Grazie alla sua freschezza Humus consente il confronto con i piatti di pesce (anche di acqua dolce) più ricchi, come baccalà alla vicentina o anguilla, o con lumache e carni bianche arrosto. Adatto anche in abbinamento a primi alle erbe e formaggi freschi.

Uvaggio: Durella in purezza

Vendemmia: 2012

Vigneto: Val del Chiampo, 380 m s.l.m., esposizione sud-est

Gradazione alcolica: 11% vol.

Residuo zuccherino: 5,6 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l *pH:* 3,03

Formati disponibili: 0,75 l

Scatola: 6 bottiglie da 0,75 l

Humus is born from the earth. A still white wine of old Vento tradition which brings to mind rustic feelings of the past. A straw yellow colour with a greenish hue reveals a zesty finish and a fresh and fruity bouquet. Compliments: Light antipasti with fish, vegetable starters (hop shoot risotto, asparagus risotto), first courses of fresh water fish, fresh cheese, salt cod with polenta (Baccalà alla Vicentina) and white meat.

Grape: 100% Durella

Vintage: 2012

Vineyard: Val del Chiampo, 380 meters above sea level, southeast exposure

Alcohol by volume: 11%

Residual sugar: 5,6 g/l

Total acids: 6,5 g/l

pH: 3,03

Available in: 0,75 l

Case: 6 bottles of 0,75 l



SACRA
MUNDI

Località Pieve - Via Lago di Alleghe 2/C - 36072 Chiampo (VI)

P.IVA / C.F. 03773710243 - R.E.A. Vicenza n. 352757

T.: +39 334 5070567 - Fax.: +39 334 5070567

info@sacramundi.it - www.sacramundi.it