


L.P


2008

Inpasita





Durella 2008

A scenic view of a vineyard in a hilly region. In the foreground, there is a small building with a red-tiled roof and a person standing near it. The background shows rolling hills with green fields and a winding road. The text is overlaid on the left side of the image.

Vendemmia 2008
Tipo di uva: Durella

Grape harvest 2008
Grapevine: Durella

Sono l'amore per la propria terra,
l'orgoglio per le proprie origini
e per la tradizione veneta
a spingere Pietro Lovato a coltivare
una passione che si è via via
affinata e che ora è fiero di
condividere con voi: l'arte vinicola.
Pietro Lovato è sì un imprenditore,
ma non dimentica la sua gioventù
vissuta in collina, aiutando il padre
nella coltivazione e produzione del
proprio vino.

Con anni di esperienza,
Pietro è riuscito a perfezionare
quest'arte, fino a produrre un vino
il cui solo profumo rievoca un
territorio, l'Alto Vicentino, luogo che
si distingue per tradizioni e valori.

Thanks to the love for his land and to the pride of his own past both enriched with Veneto region traditions, Pietro Lovato has been strongly motivated to work his vineyards with passion and progressive improvement through the years.

As an entrepreneur Pietro Lovato does not forget his youth spent on home-hills helping his father cultivating family's vineyards.

After many years of experience Pietro succeeded in getting to the top level and now he is making of his wine a piece of art.

Its perfume tells much about the place of origin that is Northern Vicenza Province, a world apart for traditions and values.

Il vitigno Durello, localmente chiamato Durella, è autoctono e la sua presenza risale ad un'epoca lontana. E' un vitigno vigoroso o di buona vigoria, resistente alle malattie, e dal buon adattamento a terreni di tipo argilloso-calcareo di origine vulcanica.

I grappoli sono di media grandezza con forma piramidale e compatta.

Gli acini presentano una buccia piuttosto spessa e coriacea da cui probabilmente deriva il nome Durello.

Pietro Lovato ricorda che da piccolo questo tipo d'uva veniva raccolto quando cominciava a ghiacciare, mentre oggi grazie alle innovazioni la raccolta si effettua alla fine di settembre.

Durello vine, locally called Durella, is a genuine and quite ancient species of wine. It is full-bodied and inclined towards natural force, almost immune from diseases and acquainted since ever with calcareous clay soils of volcanic origin. Cluster of grapes is medium size, pyramid-shaped and of solid texture. Grapes skin is thick and coriaceous, that explains the etymology of the name Durello which comes from the word "duro"- "hard".

In Pietro Lovato's memories as a small child, grape-harvest time was when it began to freeze at night, while, thanks to wine production innovations, nowadays grape-harvest time is around the end of September.

Le uve raccolte vengono messe in plateaux ad appassire, dopo una scrupolosa selezione, durante circa sette mesi. Tutto avviene all'interno della tenuta di famiglia che gode di un ambiente arieggiato e molto asciutto, esattamente a Nogarole, in Via Lovati.

Trascorso il tempo necessario, le uve vengono torchiate manualmente, come si faceva una volta, e la fermentazione è naturale senza l'aiuto di additivi.

Per l'affinamento il prodotto viene messo in botti di ciliegio per circa undici mesi.

Queste botti esercitano un'influenza sul vino cambiandone il colore e gusto. Vengono appositamente costruite da un artigiano di San Pietro Mussolino, che seleziona il migliore legno di ciliegio non trattato.

L'imbottigliamento finale si fa in bottiglie da 0,75.

At Lovato's family farm located in Via Lovati in Nogarole, a well-aired and quite dry area, harvesting at the end of September is followed by a prior sorting out of the best selection, then grapes are laid to dry onto special trays during seven months. Consequently grapes are pressed manually like in ancient times and fermentation starts in the most natural way without any additive; next refinement phase will last around eleven months inside casks made of cherry wood. These casks themselves have some effects on wine - precisely on colour and taste - and their top-quality is guaranteed by a craftsman who manufactures his items in San Pietro Mussolino choosing only the best organic cherry wood. Durello wine at the end of all this will be bottled into 0,75 glass bottles.

Dalle analisi eseguite su un campione di vino dall'Enoteca Vicentina di Montebello Vicentino risulta che:

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	VALORE
Alcol	ml/ml	13.00
Zuccheri riduttori	g % ml	11.40
Alcole complessivo	ml %ml	19.84
Acidità totale	g/l	8.4
Acidità volatile	g/l	0.84
Anidrite solforosa totale	mg/l	40
Anidrite solforosa libera	mg/l	4
PH		3.00

From the analysis on a sample of wine operated by Enoteca Vicentina located in Montebello Vicentino the result is:

PARAMETER	UNIT OF MEAS.	VALUE
Alcohol	ml/ml	17.40
Reducing sugar	g % ml	1.46
Complex alcohol	ml %ml	18.27
Total acidity	g/l	7.3
Volatile acidity	g/l	0.37
Total Sulphur-anhydride	mg/l	32
Free Sulphur -anhydride	mg/l	8
PH		3.05


Il vino Durello presenta
una leggera velatura
data dalla vinificazione
con metodo naturale
ovvero biologico.

Il profumo ricorda la mandorla
amara, il te verde, il bergamotto e
l'uva passita.

Ottimo l'abbinamento con dolci
secchi come la sbrisolona, la torta
di mandorle o i cantucci.

Si consiglia di servire ad una
temperatura dai 3° ai 5° gradi
massimo.

La produzione annuale si aggira
sulle 450 bottiglie.




Durello wine's characteristic is a slight haze given by the natural making of it.

Its perfume recalls bitter almond, green tea, bergamot and raisins.

To enjoy this wine dry and crispy desserts like "sbrisolona", almond cake or "cantucci" are recommended and temperature must be around 3° or 5° max.

Annual Durello yield gives around 450 bottles.



*"Vi auguro che
questo vino possa accompagnare
i vostri momenti più sereni".*

*"I wish that this wine can delight your
most nice mement".*





www.pietrolovato.it