

L.P


2010

*Inpasita*





**Durella 2010**

A scenic view of a vineyard in a valley. In the foreground, there is a small building with a red-tiled roof and a concrete structure. The middle ground shows a vineyard with rows of grapevines. The background features rolling hills and a valley with green fields and a winding road. The sky is clear and blue.

**Vendemmia 2010**  
**Tipo di uva: Durella**

*Vintage 2010*  
*Grapes: 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 nella  
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.

The love for his land, the pride for his roots and for the Veneto heritage have encouraged Pietro Lovato to pursue a passion that, through constant refining over the years, he is now honoured to share with you: the art of winemaking.

Pietro Lovato is a businessman indeed, but he has never forgotten his early years spent in the countryside, helping his father in their own grape growing and winemaking.

After many years of learning and experience, Pietro succeeded in perfecting that fine art, resulting in a wine whose fragrance itself recalls a territory, the "Alto Vicentino", which stands out for heritage 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.

The Durello grape, locally known as Durella, is a native variety and its presence goes back to ancient times. It is a vigorous vine, almost immune to disease, with a fine adaptability to calcareous clay soils of volcanic origin. The bunches of grapes are medium sized, pyramid shaped with a solid texture. The grape skin is thick and coriaceous, which explains the origin of the name Durello, "duro" is a word that means "hard". In Pietro Lovato's memories as a small child, grape harvesting time was when it began frosting at night. Nowadays, thanks to innovation, harvesting begins at the end of September.

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



After harvesting, the grapes are scrupulously selected and laid to dry on racks over a period of seven months. The perfect location is a ventilated, dry environment such as the Lovato family's Estate, sited in Nogarole Vicentino, Via Lovati. When the right time comes, the grapes are manually treading, as it was usual in the old times, and the fermentation that follows is natural, without additives. The following refinement phase takes place in cherry wood barrels, over a period of eleven months. These barrels themselves exert their influence on the wine by changing its colour and taste. They are hand-made by a craftsman in San Pietro Mussolino, using only the best quality, unprocessed, natural cherry wood. Durello wine, at the end of this long route is bottled in Standard (0,75 l) bottles.

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

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	VALORE
Alcole	ml/ml	14.00
Zuccheri riduttori	g%ml	4.90
Alcole complessivo	ml%ml	16.94
Acidità totale	g/l	8.3
Acidità volatile	g/l	0.72
Anidride solforosa totale	mg/l	68
Anidride solforosa libera	mg/l	6
PH		3.27

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	14.00
Reducing sugars	g%ml	4.90
Complex alcohol	m%ml	16.94
Total acidity	g/l	8.3
Volatile acidity	g/l	0.72
Total Sulphur-anhydride	mg/l	68
Free Sulphur -anhydride	mg/l	6
PH		3.27


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

Il profumo ricorda la mandorla  
amara, il tè 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's colour is lightly tawny,  
due to the natural,  
organic vinification process.  
Its scent recalls bitter almonds,  
green tea, bergamot and raisins.*

*This wine is best enjoyed with  
crispy desserts like "sbrisolona"  
cake, almond cake or "cantucci"  
cookies.*

*Best served at 3° - 5° C degrees.*

*Yearly Durello yield gives around 450  
bottles.*



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

*"I wish this wine could delight your  
most pleasant moments".*





[www.pietrolovato.it](http://www.pietrolovato.it)