

v i t a e

la guida vini

2022

Sandro De Bruno *t t t t* →

Lessini Durello DOC Metodo Classico
Riserva 115 mesi Extra Brut - 2010

Doppia premiazione per il Lessini Durello DOC Metodo Classico Riserva 110 mesi nell'ottava edizione della Guida ai Vini d'Italia VITAE, edita dall'Associazione Italiana Sommelier. Il Lessini Durello riceve tre viti e mezza (88-90 punti), come "Vino dal profilo stilistico e organolettico di pregio" e viene insignito del Coup de Coeur, il riconoscimento che identifica i vini "dall'intenso valore emozionale che in degustazione hanno suscitato amore al primo sorso".

" Sfumature dorate su perlage fine e delicato.

Ampio l'olfatto con profumi caldi di camomilla e fiori di campo, anice stellato, liquirizia e cioccolato bianco, infine noce moscata e zenzero.

Il sorso è sottile ed elegantissimo, di grande personalità.

Lunga la chiusura con ricordi di uva passa e miele.

Perfetto con un risotto allo zafferano e scampi. "



SANDRO DE BRUNO®
AZIENDA AGRICOLA





Altri vini premiati:

Lessini Durello DOC Metodo Classico
Riserva 60 mesi Extra Brut - 2015

ttttt

Lessini Durello DOC Metodo Classico
Riserva 36 mesi Dosaggio Zero - 2016

ttttt

Monte San Piero
Soave Superiore DOCG - 2019

ttttt



v i t a e

la guida vini

2022

