

**SANDRO DE BRUNO**<sup>TM</sup>  
AZIENDA AGRICOLA



Denominazione: *LESSINI DURELLO DOC*  
*METODO CLASSICO*

**Nome:** *DURELLO*

**Origine del nome:** Nome del vitigno autoctono

**Provenienza:** Monte Calvarina – Loc. Brenton  
(500 m s.l.m)

**Vigneto:** proviene da piccoli appezzamenti di terreno collocati sulle pendici del Mt. Calvarina

**Uvaggio:** 85% Durella – 15% Pinot Bianco

**Ceppi per ettaro:** 4000

**Anno di impianto:** 1980

**Sistema di allevamento:** Pergoletta Veronese

**Esposizione:** Sud

**Suolo:** Vulcanico (Monte Calvarina)

**Resa:** 100 ql. uva per ettaro

**Vinificazione:** Vendemmia in cassette, selezione dei grappoli, diraspatura, selezione degli acini, pigiatura e pressatura soffice in saturazione d'azoto.

**Fermentazione:** In acciaio sia per uva Durella, sia per Pinot Bianco.

**Affinamento in bottiglia sui lieviti:** 36 Mesi

**Dosaggio:** Zero g/l

**Colore:** Giallo paglierino carico.

**Profumo:** Intenso di fiori bianchi, agrumi, con sentori di sali minerali.

**Sapore:** Cremoso, sapido con spiccata vena minerale

**Gradazione alcolica:** 12,5 % del vol.

**Temperatura di servizio:** 4° - 6° C

**Longevità in bottiglia:** 10 anni

**Abbinamenti consigliati:** Da ottimo aperitivo, può accompagnare tutto il pasto soprattutto con piatti di pesce; eccellente con baccalà alla vicentina.

