



LESSINI DURELLO D.O.C

METODO CLASSICO RISERVA 60 MESI

EXTRA BRUT

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale in piccole casse durante la terza settimana di settembre. Diraspatura e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura.

Prima della fermentazione, il mosto viene decantato.

Terminata la fermentazione le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 8 mesi.

DESCRIZIONE

Colore giallo dorato brillante, bollicine numerose che si sviluppano in un perlage fine ed elegante. Profumo intenso e complesso con spiccate sensazioni minerali a tratti iodate, poi gesso e pietra focaia. Note di frutta esotica matura, mango, papaya, cedro candito e bergamotto, che evolvono in frutta secca, pan brioche e crema pasticciera. Accenni floreali di acacia e zagara. Chiusura stuzzicante di spezie dolci, cannella e zenzero. Sorso cremoso, pieno, elegante e dalla lunga persistenza, accompagnato da un finale sapido e piacevolmente amarognolo che ne assicura grande bevibilità.

Servire a 4/6 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Provare l'abbinamento con baccalà alla vicentina, battuta di fassona con uovo in crosta, scaloppa di foie gras.

STORIA

La Durella è un vitigno a bacca bianca coltivato dal 1200. In origine chiamata "Duracina", dal latino durus acinus, per la consistenza della sua spessa buccia ricca di polifenoli, è un'uva dal carattere vigoroso e resistente, con una spiccata acidità e note minerali conferite dai suoli vulcanici.

Viene coltivata tra i 400 e 700 metri slm, nell'area vulcanica tra Verona e Vicenza, in Veneto.

Intorno alla metà del '500 si ha la prima declinazione del nome al maschile "Durello", vino molto apprezzato per la resistente acidità che contrastava il sapore selvatico dei piatti consumati all'epoca.

Nell'800 l'uva Durella fungeva da elemento equilibrante nella correzione di vini di bassa acidità.

La sua valorizzazione ha inizio soltanto negli ultimi decenni, con la sua vinificazione in purezza e la produzione di spumanti.

Oggi il vino Durello rientra nella DOC Monti Lessini e, grazie alla versatilità dell'uva, viene prodotto in variante ferma, spumante e passita.

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Monte Calvarina, Verona

Uva: Durella 85%, Pinot Bianco 15%

Suolo: vulcanico con rocce basaltiche

Altitudine: 500 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 4 H.a

Età vigne: 35 anni

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 100 q.li

Acidità: 7

pH: 3.25

Zuccheri: 2 g/l

Solfiti: 75 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 5000 bt

Vaso di fermentazione: acciaio

(per entrambe le uve)

Presa di spuma: 60 mesi con i propri lieviti

Tempo di maturazione: 6 mesi

Longevità: 10 anni