



# LESSINI DURELLO D.O.C

## METODO CLASSICO 36 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 paglierino brillante e molto luminoso, con bollicine fini e persistenti.

Impatto olfattivo di buona intensità, giocato su sentori fruttati esotici di ananas e mango, buccia di cedro candita, lime e pesca gialla. Note fragranti di crosta di pane e frutta secca. Accenni floreali di acacia e gelsomino.

In chiusura sentori di erbe aromatiche, in prevalenza timo e salvia.

Sorso invitante, pieno e asciutto, ben supportato dalla sapidità donata dal terreno vulcanico ricco di basalti, e dalla piacevole freschezza aggrumata.

Servire a 4/6 ° C.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti classici della cucina veneta, come baccalà mantecato, fettuccine al ragù di cortile, risotto agli asparagi.

Provare l'abbinamento con crespelle alle verdure, gamberi in tempura o fiori di zucca fritti.

Si suggerisce l'accostamento al formaggio Monte Veronese DOP, anche in versione "Ubriaca", affinato nelle vinacce di uva Durella.

#### 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:** 7,3

**pH:** 3.2

**Zuccheri:** 2 g/l

**Solfiti:** 75 mg/l

**Alcol:** 12,5% vol.

**Produzione:** 26000 bt

**Vaso di fermentazione:** acciaio

**Presa di spuma:** 36 mesi con i propri lieviti

**Tempo di maturazione:** 6 mesi

**Longevità:** 10 anni