



Lessini Durello DOC Metodo Classico

Riserva 36 mesi Dosaggio Zero

Vinificazione

Uve raccolte manualmente in piccole casse a fine settembre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo (5-7 °C) in pressa chiusa per almeno 12/18 ore 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 almeno 8 mesi. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per 36 mesi. Dopo il dégorgeement, stabilizzazione e affinamento dei vini per 5/6 mesi prima della vendita.

Descrizione

- Colore giallo paglierino tendente al dorato, brillante e molto luminoso, con bollicine fini e fitte.
- Impatto olfattivo di decisa intensità, giocato su sentori fruttati esotici di ananas e mango, buccia di cedro candita, lime e pesca gialla. Delicate note minerali affumicate, caratteristiche del suolo vulcanico. Note fragranti e delicate 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 cremoso, invitante, pieno e asciutto, ben supportato dalla sapidità donata dal terreno vulcanico ricco di basalti, e dalla piacevole freschezza agrumata.

Temperatura di Servizio: 6 C°

Longevità: 10 anni

Abbinamenti gastronomici

Baccalà mantecato
Gamberi in Tempura
Fettuccine al Ragù di cortile
Risotto al tartufo dei Lessini

Crespelle alle verdure
Fiori di zucca fritti
Arrosto di pollo ripieno
Monte Veronese DOP

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Monte Calvarina, Verona

Uva: Durella 90%, Pinot Bianco 10%

Suolo: vulcanico con rocce basaltiche

Altitudine: 450-600 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: 7,130

pH: 3.1

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti: 75 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 26000 bt