



## Lessini Durello DOC Metodo Classico

### *Riserva 60 mesi* Extra Brut

#### 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 60 mesi. Dopo il dégorgement, stabilizzazione e affinamento dei vini per 5/6 mesi prima della vendita.

#### Descrizione

- Colore giallo paglierino tenue e 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. Accenni di frutta esotica e sensazioni citrine di agrumi dolci, come cedro e bergamotto. Delicate note floreali di acacia e zagara. In chiusura spezie dolci, mandorla e miele.
- Sorso cremoso, elegante e dalla lunga persistenza, accompagnato da un finale sapido e piacevolmente amarognolo che ne assicura grande bevibilità.

*Temperatura di Servizio: 6 C°*

*Longevità: 10 anni*

#### Abbinamenti gastronomici

Baccalà alla Vicentina  
Battuta di Fassona con uovo in crosta  
Scaloppa di Foie Gras  
Tagliolini di pasta fresca con salmerino affumicato e fiori di zucca

#### 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:** 6,770

**pH:** 3.1

**Zuccheri:** 1 g/l

**Solfiti:** 75 mg/l

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

**Produzione:** 5000 bt