



# MONTI LESSINI DURELLO METODO CLASSICO RISERVA 60 MESI EXTRA BRUT

*La Durella è un vitigno a bacca bianca coltivato dal 1200, tra i 400 e 700 metri slm, nell'area vulcanica dei Monti Lessini, tra Verona e Vicenza, in Veneto. 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 che, grazie alla sua spiccata acidità e alle note minerali conferitele dai suoli vulcanici, si presta bene ai lunghi affinamenti sui lieviti. Oggi il vino Durello rientra nella DOC Monti Lessini Metodo Classico.*

## VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Uve raccolte manualmente in piccole casse durante la terza settimana di settembre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo 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 8 mesi.

Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno 60 mesi.

Dopo il dégorgeement le bottiglie riposano in cantina per 5/6 mesi prima della vendita.

## STATISTICHE DEL VIGNETO

**Zona:** Monte Calvarina, Verona

**Uva:** Durella 85%, Pinot Bianco 15%

**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:** 3.15

**Zuccheri:** 2.2 g/l

**Solfiti:** 84 mg/l

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

**Produzione:** 5000 bt

## 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.

*Temperatura di Servizio: 4/6 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