



Lessini Durello DOC Metodo Classico

Riserva 100 mesi Extra Brut

VINIFICAZIONE

Uve raccolte manualmente in piccole casse a fine settembre. Diraspatura, selezione degli acini, macerazione pellicolare a freddo (5°C) in pressa chiusa per almeno 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Decantazione del mosto, fermentazione in acciaio e successiva sosta sulle fecce nobili per 8/12 mesi con bâtonnage settimanali. Preparazione della cuvée con una selezione di annate di particolare pregio. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per per almeno 100 mesi. Dopo il dégorgeement, stabilizzazione e affinamento per 5/6 mesi in catasta. Cura del dettaglio nell'applicazione manuale di tutte le etichette prima della messa in vendita.

DESCRIZIONE

- Dorato, luminoso e lucente. Sprigiona un perlage sottile, dalla trama fine e di notevole persistenza.
- Elegante, ricco e intrigante. Si apre con profumi complessi, in perfetto accordo tra note di mandorla tostata, frutta esotica matura, piccola pasticceria, agrumi e zenzero canditi. Una carica minerale importante, tra note fresche e iodate, e importanti rimandi alla pietra focaia. Seguono sensazioni evolutive di miele, foglie di tè, pan di zenzero e mela cotogna.
- Il sorso è pieno e di avvolgente cremosità, secco e pulito, in perfetta sinergia tra freschezza e sapidità. Lunga persistenza su note finali saline e ricordi di pietra focaia.

Temperatura di Servizio: 4/6 C°

Longevità: 10 anni

ABBINAMENTI

Fingerfood e aperitivi ricercati:

- Crostini tostati con burro salato e caviale nero;
- Carpaccio di gambero rosa, foglie di spinacino, zeste di lime e caviale
- Foie gras, mostarda agli agrumi e pan brioches.

Primi piatti come:

- Risotto allo Zafferano;
- Linguine all'astice;

Come brindisi a conclusione del pasto o in abbinamento a piccola pasticceria alle mandorle.



Il consiglio dello chef

Tagliatelle con ragù di lepore, Foie Gras, chiodi di garofano e scorza d'arancia.

Zona: Monte Calvarina, Verona
Uva: Durella 90%, Pinot Bianco 10%
Suolo: Vulcanico con rocce basaltiche
Altitudine: 450-600 metri slm
Esposizione: sud
Superficie vitata: 4 H.a
Età vigne: 40 anni
Resa per ettaro: 100 q.li
Acidità: 7,130
pH: 3.1
Zuccheri: 1 g/l (res)
Solfiti: 89 mg/l
Alcol: 12,5% vol.
Produzione: 2000 bt

VINIBUONI
D'ITALIA

Touring Club Italiano

EDIZIONE 2022



SANDRO DE BRUNO
LESSINI DURELLO DOC SPUMANTE
RISERVA 100 MESI 2010

ha ottenuto la **CORONA**
Il massimo riconoscimento conseguito
dalla guida Vinibuoni d'Italia ai vini d'eccezione

WINEENTHUSIAST

96
POINTS

Cellar Selection

Sandro de Bruno 2010 Extra Brut 100 Mesi Sboccatura 2021
(Lessini Durello)

Combining elegance, structure and sheer drinkability, this gorgeous, savory wine opens with aromas of smoky flint, yellow spring flowers and stone fruit. Showing the radiance of altitude and the natural freshness of Durella, the racy, bone-dry palate stuns with pristine lemon zest, yellow pear and tangy, almost salty mineral notes as well hints of white almond, baking spice and the interest hint of honey. This is already fantastic but given its energy it will go on for years.

— K.O. Published 12/31/2021

v i t a e

la guida vini

2022

