



MONTI LESSINI DURELLO METODO CLASSICO RISERVA 100 MESI EXTRA BRUT



La Durella è un vitigno a bacca bianca coltivato dal 1200, tra i 400 e 700 metri s.l.m., 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 conferite 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 cassette 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 100 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 s.l.m.

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 4 H.a

Età vigne: 35 anni

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 100 q.li

Acidità: 6.720

pH: 3.20

Zuccheri: 0.6 g/l

Solfiti: 83 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 2000 bt

DESCRIZIONE

- Dorato, luminoso e lucente. Sprigiona un perlage sottile, dalla trama fine, di incredibile persistenza.
- Profumi complessi, in perfetto accordo tra note di mandorla tostata, frutta esotica matura, piccola pasticceria, agrumi e zenzero canditi. Sul finale accenni iodati, a denotare le precise note evolutive di miele, foglie di tè, pan di zenzero e mela cotogna.
- Il sorso è pieno e secco, in perfetta sinergia tra freschezza e sapidità. Lunga persistenza su note finali saline e ricordi di pietra focaia.

Temperatura di Servizio: 6/8 C°

Longevità: 10 anni

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salmonе affumicato

Risotto allo Zafferano

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