



# 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 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 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 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

**pH:** 3.25

**Zuccheri:** 3 g/l

**Solfiti:** 75 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