



Lessini Durello DOC Metodo Classico

Riserva 100 mesi

Extra Brut

VINIFICAZIONE

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

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: 4/6 C°

Longevità: 10 anni

ABBINAMENTI

Fingerfood e aperitivi ricercati:

- Croissant salata con salmone affumicato e delicata mousse ai pomodori secchi;
- 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;

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



Il consiglio dello chef

Tagliatelle con ragù di lepre, 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 vigna: 35/40 anni

Resa per ettaro: 100 q.li

Acidità: 6,72

pH: 3,20

Zuccheri: 0,6 g/l

Solfiti: 83 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 2.000 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 assegnato
dalla guida **Viniboni d'Italia** ai vini d'eccellenza

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 merest 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

t t t t →

