



Spumante Lessini Durello **Riserva** Doc – Metodo Classico

36 Mesi

Annata 2020



TITOLO ALCOLOMETRICO 12.5% Vol

Zona di produzione - Le colline a Nord Est di Verona, nel comune di Cogollo di Tregnago, nei Monti Lessini.

TIPO DI UVA

100% uva Durella. La Durella è un vitigno autoctono della regione Veneto, coltivato su terreni ricchi di mineralità. Tipico della zona dei Monti Lessini, è capace di dare dei vini dall'acidità rilevante, che ben si prestano alla spumantizzazione secondo il Metodo Classico.

PRODUZIONE PER ETTARO 10T

VENDEMMIA - Le uve sono raccolte a mano a metà Ottobre.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice a 10-12°C. La prima fermentazione avviene in vasche termo-controllate con temperatura intorno ai 15-18°C.

12 mesi di maturazione in botti di legno di Rovere Francese.

Presatura soffice con i propri lieviti a maggio.

Maturazione sui propri lieviti in bottiglia, non inferiore ai 36 mesi.

ORGANOLETTICA

Giallo intenso dorato, vivace e persistente.

Naso elegante e complesso dove le note di fiori bianchi, acqua di arancia, vaniglia e frutta candita sfilano delicatamente verso le note dolci di miele di acacia e di pan brioche. Un bouquet complesso, pulito e minerale con una trama fruttata e delicatamente tostata.

GUSTO

Al palato è giovane e vivace. La freschezza e la mineralità si contrappongono alle note dolci in un quadro di grande equilibrio gusto-olfatto. Un vino sempre dinamico e persistente, ma mai concentrato.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Come aperitivo, accompagnato da un prosciutto crudo di Parma. Di grande impatto in abbinamento con dei tagliolini alla granceola.

TEMPERATURA D'ASSAGGIO 4-6° C