



RICONOSCIMENTI - AWARDS

CARATTERISTICHE

Prodotto con uva dei Monti Lessini, in particolare uve provenienti da appezzamenti del Cru Il Duello in Roncà, poi lasciato a riposare nelle cave sotterranee dell'Azienda Agricola Marcato per più anni.

Denominazione: Lessini Doc.

Anno di vendemmia: no vintage.

Tenuta: Tenuta I Prandi – Cantina.

Provenienza: Regione Veneto, Verona, Vallata d'Alpone.

Varietà contenute: Durella (minimo 85%), Pinot Nero e Chardonnay.

Vinificazione: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata a 14-16 °C con malolattica completa e poi tagliato per la seconda fermentazione.

Affinamento: nei lieviti per 36 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo brillante. Aroma complesso di fiori di campo bianchi e frutta a polpa bianca. Al palato si presenta di media struttura ben bilanciato tra reparti acidità, mineralità e struttura con un persistente finale.

Si accompagna: baccalà, cene e pranzi a base di pesce, crostacei e ostriche.

Temperatura di servizio: 6-8 °C dipende dalla stagione.

Gradazione alcolica: 12,00%.

Zuccheri: 11,0 g/L.

Data di rilascio: Ottobre 2010.

Produzione: 24.000 bottiglie da 750 ml e 1.500 magnum da 1,5 L. Tutte con tappi di sughero naturale.

Capacità bottiglie: 750 ml e 1.500 ml.

Acidità totale: 7,2 g/Lt.

Estratto netto: 21,0 g/Lt.

Resa per ettaro: 70 ettolitri per ettaro.

Sistema di allevamento: Spalliera Cordone Speronato con 7.700 viti per ettaro.

Bicchieri: Spumante Brut.

FEATURES

Produced with the grapes from Lessini Hills, in particularly some grapes from the Cru Il Duello in Roncà'3f then stocked in the natural underground caves of the Azienda Agricola Marcato for many years.

Denomination: Lessini denomination of controlled origin.

Vintage: no vintage.

Estate: I Prandi Estate – Cellar.

Origin: Venetian Region, Verona, Alpone Valley.

Variety: Durella (at least 85%), Pinot Noir and Chardonnay.

Vinification: soft pressing with cool fermentation 14-16 °C with 100% malolactic fermentation then blended for the secondary fermentation.

Maturation: 36 months on yeast lees.

Winemaker's notes: Bright yellow color. Complex white flavour and white pulp fruits. To the palate is medium with a good balance between mineral acidity and the body with a persistent after taste.

Ideal companion: typical local Venetian food Baccalà (stock-fish) or other fish dishes like oysters and shellfish.

To be served: 6-8 °C (depending on the season).

Alcoholic content: 12,00%.

Residual sugar: 11,0 g/Lt.

Release Date: October 2010.

Production: 24.000 bottles 750 ml capacity and 1.500 magnum bottles 1,5 L capacity, all with natural mushroom shaped cork.

Bottle capacity: 750 ml, 1.500 ml.

Total acidity:

Net extract:

Yield per hectare: 70 tons per hectare

Vineyards: Spur Cordon trellis system with 7.700 vines per hectare.

Suggested glass: sparkling brut.

