



CARATTERISTICHE

Denominazione: Lessini Doc Durello

Vitigno: 85% Durella, 10% Pinot Nero, 5% Chardonnay

Zona di produzione: Veneto, Verona, Monti Lessini

Anno di vendemmia: NV

Vinificazione: Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C.

Affinamento: In autoclave sui lieviti per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Fresca fragranza di fiori di campo e frutti a polpa bianca. Acidità ben bilanciata, sapore morbido, vivace, leggermente fruttato con una nota tostata e un finale persistente.

Abbinamento: Si accompagna bene a una varietà di piatti, ottimo come aperitivo.

Produzione: 40000 bottiglie (750ml)

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 12%

Zuccheri: 18g/l

Data di rilascio: Gennaio 2014

Acidità totale: 6,5 g/l

Estratto netto: 19,2g/l

Resa per ettaro: 110 hl

Sistema di allevamento: Spalliera guyot con 7000 viti per ettaro

Bicchieri: Spumante brut

FEATURES

Denomination: Lessini Doc Durello

Varietal: 85% Durella, 10% Pinot Noir, 5% Chardonnay

Production zone: Veneto, Verona, Lessini Hills

Vintage: NV

Vinification: Soft pressing with fermentation at 14-16°C.

Maturation: In sealed tanks on yeasts lees for at least 3 months.

Tasting notes: Brilliant straw yellow colour with fine and persistent perlage. Fresh flavours of wild flowers and white fleshed fruits. Balanced acidity, soft, dry and fresh, quite fruity palate, with a toasted note and a long finish.

Food pairing: It goes great with any type of food. It is great as aperitif.

Production: 40000 bottles (750ml)

Closure: Cork

Serving temperature: 6-8°C

Alcohol: 12%

Residual sugar: 18g/l

Release date: January 2014

Total acidity: 6,5 g/l

Net extract: 19,2g/l

Yield per hectare: 110 hl

Training system: Guyot trellis system with 7000 vines per hectare

Suggested glass: Sparkling brut

DURELLO

i PRANDI

METODO CHARMAT