

Lessini Durello 36 Mesi

Spumante Brut Metodo Classico



CARATTERISTICHE

Denominazione: Lessini Durello Doc

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

Zona di produzione: Veneto, Verona, Valle d'Alpone

Anno di vendemmia: NV

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

Affinamento: Sui lieviti per minimo 36 mesi nelle cave sotterranee della cantina

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo brillante, perlage fine.

Aroma complesso di fiori di campo bianchi e frutta a polpa bianca con note di pane tostato. Al palato di media struttura, ben bilanciato tra acidità e mineralità con un finale persistente.

Abbinamento: Si consiglia come aperitivo e accompagna bene tutti i piatti di pesce e crostacei, in particolar modo le ostriche.

Produzione: 45000 bottiglie (750ml), 2000 magnum (1500ml)

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 12%

Zuccheri: 6g/l

Data di rilascio: Gennaio 2014

Acidità totale: 7g/l

Estratto netto: 21g/l

Resa per ettaro: 80 hl

Sistema di allevamento: Spalliera guyot con 7000 viti per ettaro

Bicchieri: Spumante brut

FEATURES

Denomination: Lessini Durello Doc

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

Production zone: Veneto, Verona, Alpone Valley

Vintage: NV

Vinification: Soft pressing with fermentation at cool temperature of 14-16°C, then blended for the second fermentation.

Maturation: Aged on fine yeasts lees for at least 36 months in the underground caves of the winery.

Tasting notes: Bright yellow colour, fine perlage. Complex flavour of white wild flowers and white fleshed fruits with hints of toasted bread. Rich in texture, it has a good acid balance with a great deal of minerality and long finish.

Food pairing: Perfect as an aperitif or with fish and shellfish, best with freshly oysters.

Production: 45000 bottles (750 ml), 2000 magnums (1500ml)

Closure: Cork

Serving temperature: 6-8°C

Alcohol: 12%

Residual sugar: 6g/l

Release date: January 2014

Total acidity: 7g/l

Net extract: 21g/l

Yield per hectare: 80hl

Training system: Guyot trellis system with 7000 vines per hectare

Suggested glass: Sparkling brut

RICONOSCIMENTI - AWARDS

Gambero Rosso 2 Bicchieri/Glasses

Veronelli 2 Stelle/Stars