



Lessini Durello 60 Mesi Millesimato

Brut Metodo Classico



CARATTERISTICHE

Denominazione: Lessini Durello Doc

Vitigno: 85% Durella, 15% Pinot Nero

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

Anno di vendemmia: 2007

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

Affinamento: Sui lieviti per minimo 60 mesi nelle cave sotterranee della cantina.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo brillante con fine perlage. Aroma complesso di acacia e note di miele, pane tostato e lievito. Ben bilanciato tra reparti di acidità e mineralità con finale persistente.

Abbinamento: Ottimo a tutto pasto, in particolare con piatti di pesce, crostacei e ostriche.

Produzione: 15000 bottiglie (0,75l), 1000 magnum (1,5l)

Capacità bottiglie: 0,75l, 1,5l, 3l, 6l, 9l, 12l

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 12%

Zuccheri: 6g/l

Data di rilascio: Settembre 2013

Acidità totale: 7g/l

Estratto netto: 19g/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, 15% Pinot Noir

Production zone: Veneto, Verona, Alpone Valley

Vintage: 2007

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

Maturation: Aged on fine yeasts lees for at least 60 months in the underground caves of the winery.

Tasting notes: Straw yellow colour with fine perlage. Complex aroma of acacia with hints of honey, baked bread and yeasts. Good balanced between acidity and minerality with a long finish.

Food pairing: Great for just about every course in a meal, especially with fish courses, oysters, shellfish.

Production: 15000 bottles (0,75l), 1000 magnums (1,5l)

Bottle capacity: 0,75l, 1,5l, 3l, 6l, 9l, 12l

Closure: Cork

Serving temperature: 6-8°C

Alcohol: 12%

Residual sugar: 6g/l

Release date: September 2013

Total acidity: 7g/l

Net extract: 19g/l

Yield per hectare: 80 hl

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