



# Lessini Durello A.R. Millesimato

## Spumante Brut Metodo Classico



A. R.  
MARCATO  
LESSINI DURELLO  
2004  
M E T O D O C L A S S I C O

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Lessini Durello Doc

**Vitigno:** 85% Durella, 15% Pinot Nero

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

**Anno di vendemmia:** 2004

**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 8-9 anni nelle cave sotterranee della cantina.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo brillante con perlage finissimo. Aroma complesso di frutta secca e acacia con note di miele. Al palato si presenta di grande struttura con note di pane tostato e lievito. Ben bilanciato tra reparti di acidità e mineralità con un finale persistente.

**Abbinamento:** Ottimo a tutto pasto, in particolare con piatti di pesce, come il baccalà.

**Produzione:** 4000 bottiglie (750ml), 200 magnum (1500ml)

**Chiusura:** Tappo sughero

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

**Gradazione alcolica:** 12%

**Zuccheri:** 5g/l

**Data di rilascio:** Ottobre 2013

**Acidità totale:** 7,4g/l

**Estratto netto:** 21,9g/l

**Resa per ettaro:** 80 hl

**Sistema di allevamento:** Spalliera guyot con 7000 viti per ettaro

**Bicchiere:** Spumante brut

### FEATURES

**Denomination:** Lessini Durello Doc

**Varietal:** 85% Durella, 15% Pinot Noir

**Production zone:** Veneto, Verona, Alpone Valley

**Vintage:** 2004

**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 8-9 years in the underground caves of the winery.

**Tasting notes:** Straw yellow colour with very fine perlage. Complex aroma of dry fruits and acacia with hints of honey. In the mouth it has excellent grip and a hint of baked bread and yeasts. It has good balance between acidity and minerality and a long finish.

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

**Production:** 4000 bottles (750ml), 200 magnums (1500ml)

**Closure:** Cork

**Serving temperature:** 6-8°C

**Alcohol:** 12%

**Residual sugar:** 5g/l

**Release date:** October 2013

**Total acidity:** 7,4g/l

**Net extract:** 21,9g/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** 3 Stelle/Stars