



CARATTERISTICHE

Denominazione: Lessini Durello Doc

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

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 persistente a grana fine. Fragranze di fiori di campo e frutta a polpa bianca. Sapore asciutto, vivace, leggermente fruttato con una decisa vena citrina.

Abbinamento: Si accompagna bene a una varietà di piatti, in particolare ad antipasti e piatti di pesce.

Produzione: 40000 bottiglie (750ml), 6000 magnum (1500ml)

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 12%

Zuccheri: 10g/l

Data di rilascio: Gennaio 2014

Acidità totale: 6,5g/l

Estratto netto: 19,2g/l

Resa per ettaro: 110 hl

Sistema di allevamento: Spalliera guyot con 7000 viti per ettaro

Bicchiere: Spumante brut

FEATURES

Denomination: Lessini Durello Doc

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

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. Flavours of wild flowers and white fleshed fruits.

The palate is dry and fresh with fruity notes and bright citrus flavours with a moderately long finish.

Food pairing: It goes great with any type of food, especially with starters and fish courses.

Production: 40000 bottles, 6000 magnum (1500ml)

Closure: Cork

Serving temperature: 6-8°C

Alcohol: 12%

Residual sugar: 10g/l

Release date: January 2014

Total acidity: 6,5g/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