



36 Brut Durello

Lessini Durello

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI: Durella.

VIGNETO: 3 ha a pergola veronese sulle pendici del Monte Calvarina in località Brenton, comune di Roncà a 300 metri di altitudine. Terreno argilloso di origine vulcanica. 2500 viti/ha.

ETA' VIGNETO: 30 anni.

RACCOLTA: manuale in cassette da 10 kg.

PERIODO: fine Settembre.

FERMENTAZIONE: uva pressata intera (senza diraspatura) e fermentata in serbatoi di acciaio.

MATURAZIONE: rimane in acciaio sui lieviti fino all'inizio dell'estate successiva.

SPUMANTIZZAZIONE: tiraggio dopo 8 mesi dalla vendemmia e mantenimento sui lieviti per 36 mesi. Remuage manuale su pupitre. Dopo la sboccatura 6 mesi di riposo prima della vendita.

ALLA VISTA: giallo brillante.

ALL'OLFATTO: molto tipico del vitigno con sentori di erbe aromatiche e fiori bianchi.

AL PALATO: perlage fine che offre una piacevole cremosità al palato. La sapidità e la nota aromatica leggermente erbacea garantisce grande eleganza. 136 mesi ingentiliscono l'esuberanza acidula dell'uva Durella senza alterarne il carattere.

ABBINAMENTI: crudità di pesce, baccalà, in particolare mantecato e prosciutto crudo.

RESIDUO ZUCCHERINO: 3 gr/lt.