



60 Pas Dosé 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.

ETÀ 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 60 mesi. Remuage manuale su pupitre. Dopo la sboccatura 12 mesi di riposo prima della vendita.

ALLA VISTA: giallo paglierino con riflessi intensi.

ALL'OLFATTO: fruttato di drupe gialle e di fieno oltre a note di lievito fresco, ortica e salvia.

AL PALATO: perlage fine, elegante e persistente. La freschezza e la fragranza fruttata sono elementi che sorprendono in un 60 mesi con intense note di pesca, mela, salvia e rosmarino.

ABBINAMENTI: spumante di carattere che ben accompagna grigliate di pesce e crostacei, carne di coniglio e capretto. perfetto con baccalà mantecato e polenta grigliata.

RESIDUO ZUCCHERINO: 0 gr/lt.