

# SPUMANTE LESSINI DURELLO RISERVA DOC

## METODO CLASSICO

---



#### DENOMINAZIONE:

MONTE LESSINI DURELLO RISERVA DOC – METODO CLASSICO

#### ALCOHOL:

12,5% VOL

#### ZONA DI PRODUZIONE:

LE COLLINE A NORD EST DI VERONA, NEL COMUNE DI COGOLLO DI TREGNAGO, NEI MONTI LESSINI.

#### VARIETÀ:

100% UVA DURELLA. LA DURELLA È UN VITIGNO AUTOCTONO DELLA REGIONE VENETO, COLTIVATO SU TERRENI RICCHI DI MINERALITÀ. TIPICO DELLA ZONA DEI MONTI LESSINI, È CAPACE DI DARE DEI VINI DALL'ACIDITÀ RILEVANTE, CHE BEN SI PRESTANO ALLA SPUMANTIZZAZIONE SECONDO IL METODO CLASSICO.

#### PRODUZIONE PER HA:

CIRCA 10 T

#### VENDEMMIA:

LE UVE SONO RACCOLTE A MANO AD INIZIO SETTEMBRE.

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

PRESSATURA SOFFICE A 10-12°C. LA PRIMA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE TERMO-CONTROLLATE CON TEMPERATURA INTORNO AI 15-18°C. PRESA DI SPUMA CON I PROPRI LIEVITI A MAGGIO. MATURAZIONE SUI PROPRI LIEVITI IN BOTTIGLIA, NON INFERIORE AI 30 MESI.

#### ORGANOLETTICA:

VIVACE E PERSISTENTE. NASO ELEGANTE E COMPLESSO DOVE LE NOTE DI FIORI BIANCHI, ACQUA DI ARANCIA, VANIGLIA E FRUTTA CANDITA SFILANO DELICATAMENTE VERSO LE NOTE DOLCI DI MIELE DI ACACIA E DI PAN Brioche. UN BOUQUET COMPLESSO, PULITO E MINERALE CON UNA TRAMA FRUTTATA E DELICATAMENTE TOSTATA.

#### GUSTO:

AL PALATO È GIOVANE E VIVACE. LA FRESCHEZZA E LA MINERALITÀ SI CONTRAPPONGONO ALLE NOTE DOLCI IN UN QUADRO DI GRANDE EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTO. UN VINO SEMPRE DINAMICO E PERSISTENTE, MA MAI CONCENTRATO.

#### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

COME APERITIVO, ACCOMPAGNATO DA UN PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA O DA UNA CASATELLA TREVIGIANA. DI GRANDE IMPATTO IN ABBINAMENTO CON DEI TAGLIOLINI ALLA GRANCEOLA.

#### TEMPERATURA D'ASSAGGIO:

4-6°C

---

WWW.MONTETONDO.IT

