

Lessini Durello DOC Metodo Classico

Riserva 36 mesi
Dosaggio Zero



VINIFICAZIONE

Uve raccolte manualmente in piccole casse a fine settembre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo (5°C) in pressa chiusa per almeno 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Decantazione del mosto, fermentazione in acciaio e successiva sosta sulle fecce nobili per 8/12 mesi con bâtonnage settimanali. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi. Dopo il dégorgeement, stabilizzazione e affinamento dei vini per 5/6 mesi in catasta. Cura del dettaglio nell'applicazione manuale di tutte le etichette prima della messa in vendita.

DESCRIZIONE

- Colore giallo brillante, tendente al dorato, con bollicine fini e fitte.
- Impatto olfattivo di decisa intensità. Si alternano le sensazioni minerali tra note iodate, di pietra focaia e gessose; arriva poi la ricchezza della frutta esotica, come ananas e mango, seguita da sensazioni citrine di agrumi dolci, come cedro e bergamotto. Delicate note floreali di acacia e zagara. In chiusura spezie dolci, mandorla e miele.
- Sorso cremoso, invitante, pieno e asciutto, ben supportato dalla sapidità e dalla piacevole freschezza agrumata.

Temperatura di Servizio: 6 C°

Longevità: 10 anni

ABBINAMENTI

Aperitivi, cicchetti, antipasti di varia tipologia, perfetti se di buona cremosità e grassezza come:

- Baccalà mantecato; Tempura di verdure; Frittura di pesce;
- Formaggi e salumi freschi: Monte Veronese DOP a stagionatura breve e Sopressa morbida.

Primi piatti di pasta fresca e risotti, come:

- Fettuccine al Ragù di cortile;
- Tagliolini con sugo di crostacei;
- Risotto al tartufo dei Lessini;
- Gnocchi di malga con ricotta affumicata.

Secondi piatti di pesce e di carne bianca:

- Arrosto di pollo ripieno;
- Polpettone ai funghi;
- Branzino in crosta di patate ed erbe aromatiche.



Il consiglio dello chef

Polpetta croccante di cotechino con panatura aromatizzata al timo e zenzero

Zona: Monte Calvarina, Verona
Uva: Durella 90%, Pinot Bianco 10%
Suolo: Vulcanico con rocce basaltiche
Altitudine: 450-600 metri slm
Esposizione: sud
Superficie vitata: 4 H.a
Età vigne: 40 anni
Resa per ettaro: 100 q.li
Acidità: 7,130
pH: 3.1
Zuccheri: 1 g/l (res)
Solfiti: 89 mg/l
Alcol: 12,5% vol.
Produzione: 26000 bt

