

Lessini Durello DOC Metodo Classico

Riserva 60 mesi
Extra Brut



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: 6000 bt

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 per almeno 60 mesi. Dopo il dégorgement, 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 dorato brillante, bollicine numerose che si sviluppano in un perlage fine ed elegante.
- Profumo intenso e complesso, dalle spiccate sensazioni minerali di pietra focaia. Naso ricco e tropicale, si susseguono richiami all'ananas, papaia e mango, pesca nettarina a polpa gialla e succosi agrumi dolci. Non mancano degli accenni fragranti alla crosta di pane e alle mandorle dolci, poi sensazioni floreali di acacia e gelsomino. In chiusura erbe aromatiche, in prevalenza timo e salvia.
- Sorso cremoso, ricco, elegante e dalla lunga persistenza, accompagnato da un finale sapido e piacevolmente amarognolo che ne assicura grande bevibilità.

Temperatura di Servizio: 4/6 C°

Longevità: 10 anni

ABBINAMENTI

Aperitivi e antipasti raffinati come:

- Sashimi; Tartare di pesce; Ostriche;
- Gambero in Tempura su spuma di caprino e lime;
- Crostino tiepido con lardo alle erbe.

Primi piatti di pasta fresca:

- Tagliolini di pasta fresca con salmerino affumicato e fiori di zucca;
- Tortelloni alla zucca e di ricotta di capra affumicata.

Secondi piatti di pesce e carne bianca:

- Baccalà alla Vicentina;
- Arrosto di vitello cotto in latte e senape;
- Pesce al forno o al cartoccio;
- Battuta di Fassona con uovo in crosta;
- Scaloppa di Foie Gras.



Il consiglio dello chef

Risotto capesante e tartufo dei Lessini

VINETA Quality of Italian Wines 2023
LESSINI DURELLO METODO CLASSICO RISERVA 60 MESI
Lessini Durello
Spumante Riserva
2016
Sandro De Bruno
○○○

