LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO RISERVA 100 MESI

Denominazione: Lessini Durello DOC Riserva 100 mesi Extra Brut Metodo Classico
Uvaggio: Durella 90%, Pinot Bianco 10%
Zona: Monte Calvarina, Verona
Suolo: Vulcanico con rocce basaltiche
Altitudine: 450-600 metri slm
Esposizione: sud
Superficie vitata: 4 Ha
Età vigne: 40 anni
Resa per ettaro: 100 q.li
Zuccheri: 1 g/l (res)
Alcol: 12,5% vol.

Vinificazione: Uve raccolte manualmente in piccole casse a fine settembre. Diraspatura, selezione degli acini, 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. Preparazione della cuvée con una selezione di annate di particolare pregio. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno 100 mesi. Dopo il dégorgement, stabilizzazione e affinamento per 5/6 mesi in catasta. Cura del dettaglio nell'applicazione manuale di tutte le etichette prima della messa in vendita.

Note organolettiche: ° Dorato, luminoso e lucente. Sprigiona un perlage sottile, dalla trama fine e di notevole persistenza. Elegante, ricco e intrigante. Si apre con profumi complessi, in perfetto accordo tra note di mandorla tostata, frutta esotica matura, piccola pasticceria, agrumi e zenzero canditi. Una carica minerale importante, tra note fresche e iodate, e importanti rimandi alla pietra focaia. Seguono sensazioni evolutive di miele, foglie di tè, pan di zenzero e mela cotogna. Il sorso è pieno e di avvolgente cremosità, secco e pulito, in perfetta sinergia tra freschezza e sapidità. Lunga persistenza su note finali saline e ricordi di pietra focaia.

Temperatura di Servizio: 4/6 C

Abbinamenti: Fingerfood e aperitivi ricercati: Crostini tostati con burro salato e caviale nero; Carpaccio di gambero rosa, foglie di spinacino, zeste di lime e caviale, Foie gras, mostarda agli agrumi e pan brioches.
Primi piatti come: Risotto allo Zafferano; Linguine all'astice.
Come brindisi a conclusione del pasto o in abbinamento a piccola pasticceria alle mandorle.

Il consiglio dello chef:
Tagliatelle con ragù di lepre, Foie Gras, chiodi di garofano e scorza d'arancia.