



# LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO RISERVA 36 MESI



Denominazione: Lessini Durello Doc Riserva 36 mesi Dosaggio Zero 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

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Zuccheri: 1 g/l (res)

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 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.

Note organolettiche: 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.

Sorsò cremoso, invitante, pieno e asciutto, ben supportato dalla sapidità e dalla piacevole freschezza agrumata.

Temperatura di Servizio: 6 C°



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