

LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO RISERVA 60 MESI



Denominazione: Lessini Durello DOC Riserva 60 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, 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 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.

Note organolettiche: 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°

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;

Arrosti 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