



MONTI LESSINI DURELLO METODO CLASSICO RISERVA 36 MESI EXTRA BRUT

La Durella è un vitigno a bacca bianca coltivato dal 1200, tra i 400 e 700 metri slm, nell'area vulcanica dei Monti Lessini, tra Verona e Vicenza, in Veneto. In origine chiamata "Duracina", dal latino "Durus Acinus", per la consistenza della sua spessa buccia ricca di polifenoli, è un'uva dal carattere vigoroso e resistente che, grazie alla sua spiccata acidità e alle note minerali conferite dai suoli vulcanici, si presta bene ai lunghi affinamenti sui lieviti. Oggi il vino Durello rientra nella DOC Monti Lessini Metodo Classico.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Uve raccolte manualmente in piccole casse durante la terza settimana di settembre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo in pressa chiusa per almeno 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura.

Prima della fermentazione, il mosto viene decantato.

Terminata la fermentazione le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 8 mesi.

Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

Dopo il dégorgeement le bottiglie riposano in cantina per 5/6 mesi prima della vendita.

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Monte Calvarina, Verona

Uva: Durella 85%, Pinot Bianco 15%

Suolo: vulcanico con rocce basaltiche

Altitudine: 450-600 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 4 H.a

Età vigne: 35 anni

DESCRIZIONE

- Colore giallo paglierino brillante e molto luminoso, con bollicine fini e persistenti.
- Impatto olfattivo di buona intensità, giocato su sentori fruttati esotici di ananas e mango, buccia di cedro candita, lime e pesca gialla. Note fragranti di crosta di pane e frutta secca. Accenni floreali di acacia e gelsomino.
In chiusura sentori di erbe aromatiche, in prevalenza timo e salvia.
- Sorso invitante, pieno e asciutto, ben supportato dalla sapidità donata dal terreno vulcanico ricco di basalti, e dalla piacevole freschezza agrumata.

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 100 q.li

Acidità: 7,3

pH: 3.2

Zuccheri: 2 g/l

Solfiti: 75 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 26000 bt

Temperatura di Servizio: 4/6 C°

Longevità: 10 anni

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Baccalà mantecato

Gamberi in Tempura

Fettuccine al Ragù di cortile

Risotto agli Asparagi

Crespelle alle verdure

Fiori di zucca fritti

Arrosto di pollo ripieno

Monte Veronese DOP