

# Lessini Durello

*Metodo Classico · Riserva*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA · DOSAGGIO ZERO



12,5% vol



7°-8° C



0,75 / 1,5 L



**Uvaggio · Grapes:**  
Durella.



**Area Di Produzione · Production Area:**  
Colline di Roncà - *Roncà hills*.



**Terreno · Soil:**  
Terreno vulcanico roccioso a matrice basaltica.  
*Basalt-rich volcanic soils.*



**Vendemmia · Harvest:**  
Inizio Settembre - *Early September*.



**Affinamento · Production Method:**  
Dopo la fermentazione a temperatura controllata, avviene la presa di spuma con metodo classico, una lenta rifermentazione in bottiglia con successiva sosta di almeno 60 mesi. Il prodotto viene poi degorgiato e riposa per ulteriori 12 mesi prima della vendita.  
*After the temperature-controlled, alcoholic fermentation at harvest, the second fermentation takes place the following spring- according to the traditional method a slow refermentation in the bottle is followed by 60 month maturation on the lees before degorgement and a further 12 months of refinement in the bottle prior to sale.*



**Colore · Color:**  
Giallo paglierino intenso - *Medium yellow*.



**Note degustative · Tasting description:**  
Mandorla tostata e fiori di sambuco, note di grafite e pietra focaia. Beva energica e decisa, note di liquirizia e gesso sul finale.  
*Toasted almond and sambuco flowers, graphite and flint-stone make for an energetic and decisive sip with final notes of liquorice and chalk.*



**Abbinamenti · Food Pairings:**  
Club sandwich alla carne e verdure, astice al forno.  
*Club sandwich with meat and vegetables, baked lobster.*

*lessinidurello*