

lessini durello

Lessini Durello

Metodo Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA • EXTRA BRUT



12,5% vol



7°-8° C



0,75 / 1,5 / 3 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, nella primavera successiva alla vendemmia avviene la presa di spuma con metodo classico, una lenta rifermentazione in bottiglia con successiva sosta di almeno 36 mesi.
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 a 36 month maturation on the lees.



Colore · Color:
Giallo paglierino - *Pale yellow.*



Note degustative · Tasting description:
Frutta bianca e cedro di Amalfi con ricordi di pasticceria e creme, bolla raffinata ed elegante che accarezza dolcemente il palato.
White-fleshed fruit and Amalfi cedar with hints of pastries and cream define the aromatica profile of a refined and elegant bubble that gently caresses the palate.



Abbinamenti · Food Pairings:
Pesce al forno e carne bianca.
Baked seafood and white-meat dishes.