

Lessini Durello

Metodo Martinotti · Millesimato

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



12% 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 alcolica a temperatura controllata, nella primavera successiva alla vendemmia avviene la presa di spuma, una lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.
After the temperature-controlled, alcoholic fermentation at harvest, the second fermentation takes place the following spring a slow refermentation in pressurized stainless steel tanks at 14-15°C, then matures on the lees for about 3 months.



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



Note degustative · Tasting description:
Agrumato e fruttato con ricordi di lime e zenzero, frutta a pasta bianca, beva fresca e vivace, finale minerale e sapido.
Citrusy and fruity with hints of lime and ginger, white-fleshed fruit. The palate is fresh and lively with a savory, mineral finish.



Abbinamenti · Food Pairings:
Carpacci di pesce e affettati, pizza.
Seafood carpaccio, cold cuts and pizza.