



MONTI LESSINI BRUT D.O.C. DURELLO metodo Classico



VITIGNO: Durella

VIGNETI:

Sono situati nell'alta Val d'Alpone ad un'altitudine media di 200 mt. S.l.m. nei comuni di San Giovanni Ilarione e Roncà. La vendemmia viene effettuata mediante un'accurata cernita dei grappoli sani nella prima decade di Ottobre.

TECNICHE PRODUTTIVE:

L'uva raccolta in cassette viene pigiata intera direttamente in pressa discontinua. Dopo sfeccatura statica a freddo il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Una volta ottenuto il vino base, a Gennaio viene messo in bottiglia per la presa di spuma secondo i canoni del metodo classico champenois.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino scarico

Profumo: spicca la crosta di pane ben amalgamata con sentori di robinia e amarella.

Gusto: corposo, secco e giustamente asprigno che stimola la salivazione con leggero retrogusto amarognolo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino che per le sue peculiari caratteristiche organolettiche si sposa in maniera egregia col baccalà alla vicentina e comunque con ogni tipo di pesce, oltre ad essere un ottimo aperitivo.

SERVIZIO:

Servire molto freddo nel flut ad una temperatura di 6-8°C.