



Dalle Terre dei Cimbri

Lessini Durello DOC



VITIGNO: Durella

VIGNETI: zona alta della Val d'Alpone, nei comuni di San Giovanni Ilarione e Ronca', ad un'altitudine media di 200 mt. s.l.m.

VENDEMMIA: inizio Ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono pressate e diraspate in maniera delicata. Il mosto fermenta ad una bassa temperatura nelle autoclavi per poi spumantizzarlo tramite il Metodo Charmat.

AFFINAMENTO: in autoclave.

PERLAGE: fine e persistente.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: fine e delicato con sentore di frutta acerba, limone, buona mineralità data dai suoli basaltici che caratterizzano la Val d'Alpone

PALATO: fresco, armonico con una nota leggermente acidula tipica dell'uva durella

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina con piatti tipici come la Sopressa di Brenton, da abbinare con primi leggeri antipasti e aperitivi.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 6-7°C



Cantina di Monteforte