



Lessini Durello Brut

DOC

-  750 ML
-  vino spumante
-  Durella
-  10-12°C
-  primi piatti, pesce, crostacei e come aperitivo. Indicato con il baccalà alla vicentina.

Potremmo spendere ore a parlare di questo vitigno così interessante quanto impegnativo. I primi esperimenti di vinificazione della Durella sono stati fatti in versione ferma, ma risultava un vino troppo tagliente, troppo diretto. Dopo varie prove e studi, si è arrivati a definire che la migliore espressione della Durella è per la produzione di vini spumanti che con il Metodo Classico raggiunge il suo apice. L'acidità tipica e preponderante del Durello si unisce in un connubio di eleganza e struttura data dal lungo periodo di permanenza sui lieviti. Un Durello millesimato, prodotto solo nelle migliori annate.

CODICE	CAPACITÀ	TAPPO	CONFEZIONE	IMBALLO	
CBLEUCM063S0 2015	750 ML	sughero	bottiglia	6 bottiglie	 MEDAGLIERE ONLINE