



MARCATO

LESSINI DURELLO DOC 36 MESI

Lessini Durello DOC



DENOMINAZIONE: Lessini Durello DOC

VITIGNO: Durella, Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE: Roncà, Verona, Val d'Alpone

RESA PER ETTARO: 80 hl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C e poi tagliato per la seconda fermentazione.

AFFINAMENTO: sui lieviti per minimo 36 mesi nelle cave sotterranee della cantina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo brillante, perlage fine. Aroma complesso di fiori di campo bianchi e frutta a polpa bianca con note di pane tostato. Al palato di media struttura, ben bilanciato tra acidità e mineralità con un finale persistente.

ABBINAMENTO: si consiglia come aperitivo e accompagna bene tutti i piatti di pesce e crostacei, in particolar modo le ostriche.

PRODUZIONE: 45.000 bottiglie (750ml), 2.000 magnum (1500ml)

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C