



CASA CECCHIN

Cecchin Ing. Renato



Lessini Durello Nostrum

Spumante Metodo Classico D.O.C.

Uvaggio

90% Durella – 10% Pinot Nero

Vigneti

Durella: anno d'impianto 1976 a pergola veronese con esposizione Sud-Est. Pinot nero: anno d'impianto 2003 a spalliera con esposizione Sud-Est.

Terreno

Collinare a 250 mt slm di origine vulcanica con tufo e basalto.

Vendemmia

Rigorosamente manuale con selezione in vigna.

Vinificazione

L'uva durella si raccoglie entro la prima decade di settembre e viene pressata intera. Fermenta in acciaio a temperatura controllata.

La base spumante viene assemblata a dicembre e rimane in vasca fino al momento del tiraggio che si compie durante l'estate. Le bottiglie vengono accatastate in un locale sotterraneo dove rimangono sui lieviti per un periodo di **36 mesi**.

Dopo la sboccatura il vino riposa qualche mese prima di essere immesso al consumo.

Note di degustazione

Alla vista la spuma si dissolve rapidamente e il perlage è fine e persistente. Al naso profumi di pane tostato con sottofondo di agrumi.

Chiude lasciando una sensazione di estrema pulizia in bocca.

Abbinamenti

Adatto in abbinamento a un buffet salato e ad antipasti raffinati.

Temperatura di servizio

6°C – 8°C

Bottiglie prodotte

8000 da 750ml – 400 Magnum