

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

AMEDEO LESSINI DURELLO RISERVA

Denominazione: METODO CLASSICO LESSINI DURELLO RISERVA DOC

DELICATI SENTORI DI CROSTA DI CROISSANT APPENA SFORNATO, CON RICHIAMI A SPEZIE E NOTE DI PESCA BIANCA, ACCOMPAGNATI DA UNA BEVA VIGOROSA E AVVOLGENTE, SORRETTA DA UN'ACIDITÀ SFERZANTE E CRISTALLINA.



Uvaggio:

100% DURELLA



Zona di produzione:

LOCALITÀ BRENTON, NELLA ZONA COLLINARE DEL COMUNE DI RONCÀ

Terreni:

DI ORIGINE BASALTICA, RICCHI DI SOSTANZE MINERALI



Raccolta:

INIZIO SETTEMBRE.

Resa:

90 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. NELLA PRIMAVERA SUCCESSIVA ALLA VENDEMMIA IL VINO VIENE POSTO IN BOTTIGLIA CON L'AGGIUNTA DI LIEVITI. IL DÉGORGEMENT AVVIENE DOPO CIRCA 60 MESI



Abbinamenti gastronomici:

CROSTACEI E FRUTTI DI MARE. CARNI BIANCHE. PRIMI PIATTI. SALUMI. IDEALE PER: APERITIVO. VINO A TUTTO PASTO ESCLUSO DESSERT.



Grado alcolico:

12.5% CIRCA

Temperatura di servizio:

7°-8°C



Bottiglie prodotte:

10.000 CIRCA

Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML