

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.



Terreni:

DI ORIGINE BASALTICA, RICCHI DI SOSTANZE MINERALI



Raccolta:

CIRCA A SETTEMBRE.



Vinificazione:

LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. NELL'PRIMAVERA SUCCESSIVA ALLA VENDEMMIA IL VINO VIENE POSTO IN BOTTIGLIA CON L'AGGIUNTA DI LIEVITI. IL DÉGORGEMENT AVVIENE ALCUNI 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



Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML