



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

DURELLO M.C. 108

TIPO DI VINO

Lessini Durello doc
Riserva 2010
Metodo Classico
Brut 108 mesi



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



VARIETA' DI UVA

Durella in purezza uva autoctona



VINIFICAZIONE

Uve raccolte in cassetta al giusto grado di maturazione e successiva pressatura soffice. Fermentazione lenta a temperatura controllata.

Tiraggio effettuato il 5 maggio 2011, degorgiato il 30 aprile 2020 dopo 9 anni di maturazione sui lieviti.

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Montecrocetta
e Monte Priare
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



**%
VOL**
ALCOOL
12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI
6 gr/lit



ACIDITA'
7,8 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Lo stile ossidativo eleva l'intensità del colore giallo a tonalità dorate molto intense.



PROFUMO

Ampio di intensa mineralità in una struttura importante. Ricco di agrumi, pan brioche, aromi di pasticceria e agrumi canditi.



SAPORE

Minerale e sapido, note balsamiche agrumate, finale persistente e pulito. Sentori di crostata e lievi note speziate. Sorso cremoso di spezie dolci e agrumi canditi.



ABBINAMENTI

Come aperitivo con scaglie di grana padano stagionato e cubetti di mortadella tartufata. E' in grado di accompagnare molti piatti della cucina: dalla classica crudité di pesce, alla tomahawk di black Angus



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6° C



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt
Scatole da 6 bottiglie

