



AZIENDA AGRICOLA  
**MONTECROCETTA**

# DURELLO M.C. 140

## TIPO DI VINO

DURELLO  
LESSINI  
DOC  
RISERVA  
MILLESIMATO 2013  
140 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 a primavera 2014, sboccato primavera 2026, dopo 12 anni di maturazione sui lieviti.

## COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Montecrocetta  
e Monte Priare  
Gambellara  
Provincia Vicenza  
Regione Veneto

%  
VOL

## ALCOOL

12,5 % Vol



## ZUCCHERI RESIDUI

0 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. Sensori 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 lit  
Scatole da 6 bottiglie

