



LESSINI DURELLO DOC 60 MESI, DI GIANNI TESSARI

È ottenuto da uve durella, varietà autoctona coltivata sui Monti Lessini, un'area di origine vulcanica che si estende tra Verona e Vicenza. È un vino che spicca per acidità e ricchezza in tannini, merito dell'influsso del suolo composto da tufi e basalti, con un'alta percentuale di ferro e magnesio, che conferiscono sapidità e mineralità. Durante i 60 mesi di affinamento in bottiglia acquista un equilibrio e una complessità che gli permettono di rivaleggiare anche con i Franciacorta e gli Champagne più eleganti. Il Lessini Durello Doc 60 mesi Giannitessari si presenta dal colore giallo brillante, con perlage molto fine. Al naso è complesso, con profumi di pesca bianca, miele e croissant. In bocca è sapido e minerale, con note di pane tostato e lievito, persistente e strutturato. Ideale per accompagnare pasti a base di pesce, specialmente crostacei e ostriche.

Dove: nelle migliori enoteche

Prezzo: a partire da €34