

Food & Beverage

Novembre 2017

VENETO

Lessini Durello 36 mesi un Classico equilibrato

La Lessini Durello, società agricola di Roncà, in provincia di Verona, ha unificato tutti i suoi prodotti sotto lo stesso marchio, giannitessari, completando la linea di vini fermi con sei spumanti, due metodo Charmat e quattro metodo Classico. Sono vini a base di uva durella, varietà autoctona coltivata sui Monti Lessini, un'area di origine vulcanica che si estende tra Verona e Vicenza; è un'uva 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 al vino sapidità minerale. Il metodo Classico prevede tre versioni di affinamento sui lieviti: 36 mesi, 60 mesi, o 120 mesi. Dopo la vendemmia manuale, la leggera pressatura delle uve a temperatura controllata e la seconda fermentazione, il metodo Classico Lessini Durello Doc 36 mesi affina sui lieviti per questo lungo periodo di tempo. Dal colore giallo acceso e dal fine perlage, ha un complesso aroma di fiori selvatici bianchi e bianca polpa di frutta con sentori di pane tostato. In bocca la struttura è ben bilanciata tra acidità e mineralità.




giannitessari