



DOSAGGIO ZERO

Lessini Durello Riserva DOC



DENOMINAZIONE	Lessini Durello Riserva DOC
VITIGNO	100% Durella
ZONA DI PRODUZIONE	Monti Lessini, Val d'Alpone, Verona
RESA PER ETTARO	80 hl
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice di uva intera, prima fermentazione a temperatura controllata 14°-16°, seconda fermentazione in bottiglia.
AFFINAMENTO	Sui lieviti per minimo 9-11 anni nelle cave sotterranee della cantina.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo brillante con perlage finissimo. Aroma complesso di frutta secca e acacia con note di miele. Al palato si presenta di grande struttura con note di pane tostato e lievito. Finale lungo e persistente.
ABBINAMENTO	Ottimo a tutto pasto, in particolare con piatti di pesce, come il baccalà e piatti di carne alla brace.
PRODUZIONE	4.000 bottiglie (750ml), 200 magnum (1500ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C