



# BRUT

## Lessini Durello DOC



<b>DENOMINAZIONE</b>	Lessini Durello DOC
<b>VITIGNO</b>	100% Durella
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Monti Lessini, Val d'Alpone, Verona
<b>RESA PER ETTARO</b>	80 hl
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale in cassetta
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice di uva intera, prima fermentazione a temperatura controllata 14°-16°, seconda fermentazione in bottiglia.
<b>AFFINAMENTO</b>	Sui lieviti per minimo 3 anni nelle cave sotterranee della cantina.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore giallo brillante, perlage fine. Aroma complesso di fiori di campo bianchi e frutta a polpa bianca con note di pane tostato. Al palato di media struttura, ben bilanciato tra acidità e mineralità con un finale persistente.
<b>ABBINAMENTO</b>	Si consiglia come aperitivo e accompagna bene tutti i piatti di pesce e crostacei, in particolar modo le ostriche.
<b>PRODUZIONE</b>	45.000 bottiglie (750ml), 2.000 magnum (1500ml)
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12,5%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	6-8°C