

LESSINI DURELLO DOC BRUT

CARATTERISTICHE

Denominazione: Lessini Durello Doc

Vitigno: Durella

Zona di produzione: province di Verona

Vinificazione: Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C.

Affinamento: In autoclave sui lieviti per almeno 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine. Fragranze di fiori di campo e frutta a polpa bianca. Sapore asciutto, vivace, leggermente fruttato con una decisa vena citrina.

Abbinamento: Si accompagna bene a una varietà di piatti, in particolare ad antipasti e piatti di pesce.

Produzione: 20.000 bottiglie (750ml)

Chiusura: Tappo sughero a forma di fungo.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 11,5%

Acidità totale: 6,85g/l

Resa per ettaro: 112 hl

Bicchieri: Vino spumante secco

Zuccheri: 9,0 g/l

Estratto netto: 22,0 g/l



FEATURES

Denomination: Lessini Durello Doc

Varietal: Durella

Production zone: provinces of Verona

Vinification: Soft pressing with fermentation at 14-16°C.

Maturation: In sealed tanks on yeasts lees for at least 2 months.

Tasting notes: Brilliant straw yellow colour with fine and persistent perlage. Flavours of wild flowers and white fleshed fruits.

The palate is dry and fresh with fruity notes and bright citrus flavours with a moderately long finish.

Food pairing: It goes great with any type of food, especially with starters and fish courses.

Production: 20.000 bottles (750ml)

Closure: Cork type mushroom shaped.

Serving temperature: 6-8°C

Alcohol: 11,5%

Total acidity: 6,85 g/l

Yield per hectare: 112 hl

Suggested glass: flute or sparkling type of glass

Residual sugar: 9,0 g/l

Net extract: 22,0 g/l

