



CASAROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Lessini Durello Spumante Riserva “36”

(Bottiglia da 0,750 lt.)

DENOMINAZIONE:

Lessini Durello D.O.C. Spumante Riserva Metodo Classico 36 mesi

GRADO:

12,5% vol.

VITIGNO:

100% Durella

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di Vestenanova, sita nella Vallata d'Alpone.

VENDEMMIA:

Raccolta effettuata esclusivamente a mano a metà ottobre.
In questi vigneti la produzione di uva è controllata e vengono selezionati solo ed esclusivamente i grappoli più sani e maturi.

TECNICA:

Pigiatura tramite pressatura soffice con successiva vinificazione in bianco a temperatura controllata (15°-17°) ed affinamento in botti di acciaio inox.

Tiraggio nell'estate successiva alla vendemmia.

Le bottiglie sostano per 36 mesi su lieviti selezionati (Grand Cru) in locali freschi ed asciutti, sottoposte ad un costante controllo.

Dopo la sboccatura viene affinato in bottiglia per alcuni mesi prima di essere pronto per la vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino spumante dal colore giallo paglierino brillante e dal profumo caratteristico di crosta di pane.

Si presenta al naso delicato ed elegante con note di frutta bianca e gialla, come ad esempio pesca ed albicocca, ed esotica come pompelmo, agrumi, papaya, mango e limone.

Il sapore è leggermente acidulo, con note minerali che donano al vino una particolare sapidità e freschezza.

Bollicine abbastanza fini, numerose e persistenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti e portate a base di pesce cotto e crudo.

Si sposa altrettanto bene a sopressa e formaggi locali e forma un eccellente abbinamento con il baccalà alla vicentina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C

Durello
Spumante Riserva



SOCIETA' AGRICOLA CASAROTTO PRODUZIONE E VENDITA VINI D.O.C.

Via Pasquaro n. 12/13 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. e Fax: 0457450165 info@vinicasarotto.com

www.vinicasarotto.com P.IVA 00914150230