



CASAROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Lessini Durello Spumante D.O.C. Le origini

(Bottiglie da 0,750 lt)



DENOMINAZIONE:

Lessini Durello D.O.C. – Spumante Metodo Charmat extra brut

GRADO:

11,5 % vol.

VITIGNO:

100% : Durella

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di Vestenanova, sita nella Vallata d’Alpone.

VENDEMMIA:

Raccolta effettuata esclusivamente a mano a metà ottobre.

TECNICA:

Pigiatura tramite pressatura soffice con successiva vinificazione in bianco . Rifermentazione ottenuta con Metodo Charmat lungo (90 giorni) in botti di acciaio inox autoclavi, ad una temperatura controllata di 15-17°.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino spumante dal colore giallo paglierino, con un profumo delicato di frutta bianca, come ad esempio la pesca, ed esotica come pompelmo, agrumi, papaya, mango e limone.

Il sapore è piacevolmente acidulo visto il residuo zuccherino intorno ai 3 gr/lt, con note minerali intense che donano al vino una particolare sapidità e freschezza e una salivazione abbondante che pulisce e da una sensazione di pulizia e freschezza a lungo termine.

Bollicine abbastanza fini, numerose e persistenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, si abbina bene ad antipasti e piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C

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