

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

DURELLO

Lessini Durello Spumante DOC



SPUMANTE

Questo Durello Spumante nasce nelle vulcaniche colline della Lessinia, di cui mineralità e sapidità ne sono chiara espressione. Interpretazione moderna di un vitigno autoctono, l'uva Durella, coltivata da secoli sulle nostre colline.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Dalla Durella, vitigno autoctono dei Monti Lessini fin dal Medioevo.
ZONA DI PRODUZIONE	Sui Colli della Lessinia, in zona pedecollinare di origine vulcanica tra Vicenza e Verona.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terreni vulcanici, composti da tufo e basalto, ricchi di ferro, magnesio e altri microelementi.
VITIGNI	Durella 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	8 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 18°C.
PRESA DI SPUMA	Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,5 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo verdolino brillante, perlage fine e persistente. Al naso spicca la mela verde e una nota di idrocarburi. Al palato risulta fresco e minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Eccellente come aperitivo, da abbinare ad un tagliere di prodotti della zona come l'Asiago DOP, il Monte Veronese DOP e la Sopressa Vicentina DOP.
BOTTIGLIA	e 750 ml

PREMI

Wine Spectator 87/100

