



Denominazione

MCM80 LESSINI DURELLO DOC Metodo Classico 36 mesi Brut

Uve Durella 100%

Collocazione geografica dei vigneti

Le uve provengono da un vigneto situato nella provincia di Vicenza zona DOC.

Tecnica di produzione Metodo Classico

Raccolta manuale in cassetta, pressatura dell'uva intera, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox, presa di spuma in bottiglia e successiva sosta sui lieviti per 36 mesi. Dopo la sboccatura il vino rimane a riposo per 3 mesi prima della vendita.

Caratteristiche

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: fruttato, con caratteristiche note di crosta di pane

Sapore: persistente, con la sua originale caratteristica di buona acidità

Accostamenti

Ottimo con piatti a base di pesce in genere, la nostra tradizionale soppresa veneta e il baccalà alla vicentina.

Temperatura di servizio

8 °C

Conservazione

Conservare in locali freschi, al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C.

Gradazione alcolica

% vol. 12,00

Acidità totale

g/l 7,00

Zuccheri

g/l 5,00

Confezione

Scatole da 6 x 0.75 ml.