

# Lessini Durello DOC Metodo Classico

## Riserva 100 mesi Extra Brut



Zona: Monte Calvarina, Verona

Uva: Durella 90%, Pinot Bianco 10%

Suolo: Vulcanico con rocce basaltiche

Altitudine: 450-600 metri slm

Esposizione: sud

Superficie vitata: 4 H.a

Età vigne: 35/40 anni

Resa per ettaro: 100 q.li

Acidità: 6,72

pH: 3.20

Zuccheri: 0.6 g/l

Solfiti: 83 mg/l

Alcol: 12,5% vol.

Produzione: 2.000 bt

### VINIFICAZIONE

Uve raccolte manualmente in piccole cassette durante la terza settimana di settembre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo in pressa chiusa per almeno 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Prima della fermentazione, il mosto viene decantato. Terminata la fermentazione le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 8 mesi. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno 100 mesi. Dopo il dégorgeement le bottiglie riposano in cantina per 5/6 mesi prima della vendita.

### DESCRIZIONE

- Dorato, luminoso e lucente. Sprigiona un perlage sottile, dalla trama fine, di incredibile persistenza.
- Profumi complessi, in perfetto accordo tra note di mandorla tostata, frutta esotica matura, piccola pasticceria, agrumi e zenzero canditi. Sul finale accenni iodati, a denotare le precise note evolutive di miele, foglie di tè, pan di zenzero e mela cotogna.
- Il sorso è pieno e secco, in perfetta sinergia tra freschezza e sapidità. Lunga persistenza su note finali saline e ricordi di pietra focaia.

Temperatura di Servizio: 4/6 C°

Longevità: 10 anni

### ABBINAMENTI

#### Fingerfood e aperitivi ricercati:

- Croissant salata con salmone affumicato e delicata mousse ai pomodori secchi;
- Crostini tostati con burro salato e caviale nero;
- Carpaccio di gambero rosa, foglie di spinacino, zeste di lime e caviale
- Foie gras, mostarda agli agrumi e pan brioche.

#### Primi piatti come:

- Risotto allo Zafferano;
- Linguine all'astice;

Ottimo brindisi a conclusione del pasto o in abbinamento a piccola pasticceria alle mandorle.



### Il consiglio dello chef

Tagliatelle con ragù di lepre, Foie Gras, chiodi di garofano e scorza d'arancia.

