



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

DURELLO M.C. 125

TIPO DI VINO

Lessini Durello doc
Riserva 2011
Metodo Classico
Pas Dosé 125 mesi



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



VARIETA' DI UVA

Durella in purezza uva autoctona



VINIFICAZIONE

Uve raccolte in cassetta al giusto grado di maturazione e successiva pressatura soffice. Fermentazione lenta a temperatura controllata. Tiraggio effettuato a maggio 2012, sboccato l'8 febbraio 2023, dopo quasi 11 anni di maturazione sui lieviti.

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Montecrocetta
e Monte Priare
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto

%
VOL

ALCOOL
12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI
0 gr/lit



ACIDITA'
7,8 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Lo stile ossidativo eleva l'intensità del colore giallo a tonalità dorate molto intense.



PROFUMO

Ampio di intensa mineralità in una struttura importante. Ricco di agrumi, pan brioche, aromi di pasticceria e agrumi canditi.



SAPORE

Minerale e sapido, note balsamiche agrumate, finale persistente e pulito. Sensori di crostata e lievi note speziate. Sorso cremoso di spezie dolci e agrumi canditi.



ABBINAMENTI

Come aperitivo con scaglie di grana padano stagionato e cubetti di mortadella tartufata. E' in grado di accompagnare molti piatti della cucina: dalla classica crudité di pesce, alla tomahawk di black Angus



TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6° C



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
Scatole da 6 bottiglie

