



Lessini Durello DOC Spumante Brut



DENOMINAZIONE: Lessini Durello spumante Brut

VITIGNO: Durella, Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto, Verona, zona collinare di Roncà (Monte Calvarina, Monte Duello) su terreni di origine vulcanica

RESA AD ETTARO: 100 hl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Spalliera guyot con 7000 viti per ettaro

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14 – 16 °C

AFFINAMENTO: in autoclave sui lieviti per 10 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine. Fragranze di fiori campo e frutta a polpa bianca. Sapore asciutto, vivace, con piacevoli note fruttate

ABBINAMENTO: si accompagna bene a molti piatti, in particolare come aperitivo, antipasti e pesce

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 – 5 °C

**SOC. AGRICOLA
ZAMBON BRUNO E ROBERTO S.S.**
Via duello, 8
37030 Roncà (Verona), Italia
Tel. +39 348 404 3008
zambonwines@gmail.com
www.vinizambon.com