



CASA CECCHIN

*Casa di Renato*



## Lessini Durello Riserva

*Spumante Metodo Classico*

### Uvaggio

90% Durella – 10% Pinot Nero

### Vigneto

L'uva Durella proviene dallo storico vigneto denominato Spianata adiacente la cantina.

Anno d'impianto 1976 allevato a pergola veronese con esposizione Sud-Est. Altitudine 250 mt slm.

### Terreno

Vulcanico con tufo e basalto in superficie.

### Vendemmia

Si è svolta i giorni 9 e 10 settembre 2009. Raccolta rigorosamente manuale con selezione dei grappoli in vigna.

### Vinificazione

Pressatura soffice di uva intera e raffreddamento del mosto per illimpidimento. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio termocondizionati. La base si è costituita a dicembre 2009 dall'assemblaggio delle migliori vasche di durello con la frazione di pinot nero ed è rimasta in acciaio fino al momento del tiraggio.

### Note di degustazione

Vino che si distingue per fragranza, finezza ed eleganza. Al palato l'aroma dei lieviti lascia spazio a una freschezza che si avverte ai lati della lingua e conduce fino alla fine dell'assaggio e si prolunga. Finale essenziale.

### Abbinamenti

Da tutto pasto.

### Temperatura di servizio

6°C – 8°C

### Bottiglie prodotte

12.000 da 750ml – 200 Magnum