



CASA CECCHIN

Casa di Renato



Il Durello

Veneto Durella I.G.T.

Uvaggio
100% Durella

Vigneto
Anno d'impianto 1976 – Esposizione Sud-Est.

Terreno
Collinare (250 mt s.l.m.) di origine vulcanica ricco di tufi basaltici.

Vendemmia
Manuale con selezione in vigneto.

Vinificazione
Le uve vengono introdotte in pressa dall'alto, per caduta naturale e pigiate intere a bassa pressione. Il mosto viene illimpidito tramite raffreddamento e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Il vino affina in acciaio a contatto con le fecce fino all'imbottigliamento che avviene in primavera.

Note di degustazione
Naso floreale e fruttato di mela con evidenti note citrine e minerali al palato.

Abbinamenti
Ottimo in abbinamento ai secondi piatti a base di pesce. Predilige il pesce azzurro e i pesci grassi di mare o d'acqua dolce. Abbina egregiamente il piatto tipico vicentino Polenta e Bacalà.

Temperatura di servizio
8°C – 10°C

Bottiglie prodotte
2.350 da 750ml