



CASA CECCHIN

Casa di Renato



Mandégo

Veneto Durella I.G.T.

Uvaggio

100% Durella

Vigneto

Anno d'impianto 1976 con esposizione Sud-Est.

Natura del terreno

Collinare di origine vulcanica.

Vendemmia

Manuale con selezione delle uve nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve intere per caduta. Affina in acciaio fino a primavera e viene imbottigliato con un leggero residuo zuccherino senza essere filtrato. Termina di fermentare in bottiglia e rimane a contatto con i lieviti che ne determinano il caratteristico deposito sul fondo.

Note di degustazione

Si presenta con una leggera effervescenza naturale. Al naso sentori di frutta tropicale si uniscono alla fragranza del lievito che si ritrova più deciso al palato. Vino di grande beva.

Abbinamenti gastronomici

A tutto pasto. Molto indicato nell'accostamento con salumi e formaggi freschi.

Temperatura di servizio

8°C - 10°C

Bottiglie prodotte

3.400 da 750ml