



CASA CECCHIN

Casa di Renato



Pietralava

Veneto Durella I.G.T.

Uvaggio

100% Durella

Vigneti

Anno d'impianto 1980 con esposizione Sud.

Terreno

Collinare di origine vulcanica con tufo e basalto.

Vendemmia

Grappoli medio/piccoli selezionati durante la prima vendemmia e lasciati surmaturare in pianta fino alla fine di ottobre.

Vinificazione

Le uve provenienti dalla maturazione in vigna vengono diraspate e macerate a freddo per 12 ore.

Fermentazione e affinamento in acciaio a contatto con le fecce fini per un anno e mezzo.

Segue affinamento in bottiglia.

Note di degustazione

Si presenta austero sia nel colore che al naso: mallo di noce, cumino e note balsamiche. Mineralissimo e salato in bocca.

Corpo robusto sorretto da una vibrante acidità.

Finale secco e leggermente astringente.

Abbinamenti

La sua struttura consente l'abbinamento con i piatti più sostanziosi e ricchi della tradizione locale sia di terra (lumache, cotechino, frattaglie) che di mare (polenta e aringa, capitone in umido, polenta e baccelli).

Temperatura di servizio

8°C - 10°C

Bottiglie prodotte

1300 da 750ml