



CASA CECCHIN

Casa di Renato



Il Montebello

Durello Passito Monti Lessini D.O.C.

Uvaggio

100% Durella

Vigneti

Anno d'impianto 1980 con esposizione Sud.

Terreno

Collinare di origine vulcanica.

Vendemmia

Le uve vengono selezionate in vigna in cassette da circa 4 kg l'una e riposte in fruttai dove rimangono ad appassire cinque mesi.

Vinificazione

Al termine della fase di appassimento le uve vengono sottoposte a un lento ciclo di spremitura per estrarne il prezioso mosto che fermenta in piccole botti di rovere e vi rimane un anno. Segue affinamento in acciaio per un anno prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Giallo oro antico con riflessi ambrati.
Profumo complesso e intenso di frutta disidratata e cotognata.
Vino estremo che sorprende per la sua freschezza.

Abbinamenti

Si abbina molto bene ai formaggi a latte crudo di media stagionatura. Ottimo su crostini con patè di fegato d'oca e da solo per coccolarsi a fine pasto.
In bocca lascia una piacevole sensazione di pulizia.

Temperatura di servizio

12°C - 14°C

Bottiglie prodotte

1400 da 500ml