



CASA CECCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1978

montebello

Veneto igt Durello passito



Uva

Durella 100%.

Vigneto

Gualiva, anno d'impianto 2013 con esposizione Sud-Est a 250 m/slm.

Terreno

Collinare di origine vulcanica con tufo e pietre di basalto.

Vendemmia

Le uve vengono selezionate e raccolte in cassette da circa 4 kg l'una e riposte in fruttajo dove rimangono a riposo fino a Febbraio.

Vinificazione

Al termine della fase di appassimento le uve vengono sottoposte ad un lento ciclo di spremitura per estrarne il succo prezioso che fermenta e affina in barrique di rovere per più di un anno. Segue periodo di affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento e successiva sosta in bottiglia.

Note di degustazione

Giallo oro antico.
Profumi di frutta disidratata e agrumi.
La dolcezza è ben equilibrata da una accentuata nota acidula.

Abbinamenti

Ottimo con formaggi grassi a pasta semidura a base di latte crudo.
Torta di pane e uvette intinte nel vino, biscotti al burro e mandorle.

Bottiglie prodotte

1.500 da 500ml.
