



CASA CECCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1978



mandégoło

Veneto igt Durello frizzante

Uva

Durella 100%.

Vigneto

Gualiva, anno d'impianto 2013 con esposizione Sud-Est.

Terreno

Collinare di origine vulcanica a 250 m/slm.

Sistema di allevamento

Pergola vicentina unilaterale alternata.
Diradamento delle gemme per contenere le rese.

Vendemmia

Raccolta a mano a inizio settembre.

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve intere per caduta.
Fermenta e affina in acciaio.
Viene imbottigliato a primavera con un leggero residuo zuccherino, senza essere filtrato.

Frizzantatura

I lieviti e gli zuccheri presenti nel vino provocano la naturale rifermentazione e successivamente e successivamente si depositano sul fondo della bottiglia.

Note di degustazione

Profumo delicato di agrumi e pane in cottura.
In bocca sorprende per la spiccata freschezza che lo rende immediato e piacevole.

Abbinamenti

Da tutto pasto, particolarmente indicato nell'accostamento con salumi e formaggi. Ideale per un aperitivo o una merenda tra amici.

Bottiglie prodotte

6.500 da 750ml