



CASA CECCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1978



## riserva

Lessini Durello Metodo Classico Doc

---

### Uva

Durella 100%.

### Vigneto

Spianata, anno d'impianto 1975.  
Propagazione per talea di una vecchia varietà trovata ad Agugliana.

### Terreno

Collinare di origine vulcanica con tufo e basalto.  
Altitudine: 250 m /slm.

### Vendemmia

Rigorosamente manuale con accurata selezione in vigna nel mese di settembre.

### Vinificazione

L'uva viene pressata intera vinificando separatamente le diverse particelle di vigneto che vengono sapientemente assemblate a Gennaio. La base spumante matura in acciaio sui lieviti con periodici bâtonnage fino alla presa di spuma che avviene a tarda primavera. Le bottiglie vengono accatastate in un locale interrato e vi rimangono minimo 60 mesi. Remuage manuale con cesti esagonali (brevetto di Renato Cecchin del 1989). Dopo la sboccatura segue un periodo di riposo di alcuni mesi.

### Note di degustazione

Al naso grande complessità e ricchezza minerale. In bocca il sorso è pieno e grintoso con un richiamo continuo al bicchiere grazie all'apporto della componente salina. Capace di dare emozioni anche dopo 10 anni e più dalla sboccatura.

### Abbinamenti

Con finger food e antipasti a base di crostacei e molluschi. Baccalà mantecato, tartare di tonno e pesce marinato. Perfetto con crudo di carne e pesce.

### Bottiglie prodotte

4.000 da 750ml  
200 Magnum

---