



CASA CECCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1978

Lessini Durello Nostrum

Lessini Durello Metodo Classico 36 mesi



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 parcelle di vigneto che vengono sapientemente assemblate a gennaio. La base spumante matura in acciaio sui lieviti con periodici batonnage fino alla presa di spuma che avviene a tarda primavera. Le bottiglie vengono accatastate in un locale interrato e vi rimangono 36 mesi. Remuage manuale con cesti esagonali. Dopo la sboccatura segue un periodo di riposo di alcuni mesi.

Note di degustazione

Al naso pan brioche, nocciola tostata e note sulfuree. Al palato la bollicina è delicata e il gioco tra sapidità e freschezza lo rende unico e affascinante.

Abbinamenti

Ottimo con pesce e crostacei sia crudi che cotti. Tartare di carne e salumi raffinati. Dall'antipasto a tutto pasto.

Bottiglie prodotte

12.000 da 750ml. 300 Magnum.