



CASA CECCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1978

Lessini Durello Riserva

Lessini Durello Metodo Classico 60 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 minimo 60 mesi. Remuage manuale con cesti esagonali. 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

8.000 da 750ml. 200 Magnum.