



CASA CECCHIN
VITIVINICOLTORI DAL 1978

Mandégolo

Veneto IGT Durello



Uva

Durella 100%.

Vigneto

Pozzo, anno d'impianto 2018.

Terreno

Collinare di origine vulcanica a 250 m/slm.

Sistema di allevamento

Pergola vicentina unilaterale.

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. I lieviti e gli zuccheri presenti nel vino provocano la naturale rifermentazione 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.
